

Collection Chenin 2016

Sec édition limitée



Appellation Touraine Amboise

Catégorie Blanc **Type** sec



Cépages 100% Chenin

Le Terroir



- Situation Parcelle des Pierres
- Sol Argilo limono sableux (sol brun du quaternaire)

Conduite du Vignoble



Viticulture raisonnée, enherbement (ray gras)
Taille gobelet sur palissage

Récolte, Vignification et élevage

Vendanges réalisées manuellement.
Cette technique permet de ne récolter que les raisins à maturité parfaite.
Pressurage lent des grappes entières avec un pressoir pneumatique.
Les fermentations alcooliques se font en fûts de 300l à basse température pendant environ 45 jours. Elevage 14 mois en barriques de 300 litres



Garde De 1 à 5 ans



Accord mets/vin

Vin complexe, d'une belle ampleur en bouche.
Gras et rond, il accompagnera vos plats épicés, les tajines, le saumon fumé mais également des cailles aux raisins. Pourquoi ne pas le servir avec une Tarte Tatin



Servir à 12° - Vous pouvez Carafier

Conditionnement

Bouteilles de 75cl

Appellation Touraine Amboise

Catégorie White **Type** dry



Grape variety 100% Chenin

Terroir



- Location « Les Pierres » wine plot
- Soil Sandy-clay limestone plateau (brown soil of the quaternary)

Vineyard operation :



Reasoned viticulture with natural grassing (ray grass).
Gobelet pruning on trellising

Harvest, vinification and breeding :

Harvest made manually.
This technique makes it possible to harvest only the grapes at perfect maturity.
Slow pressing of whole bunches with a pneumatic press.
Alcoholic fermentations are made in 300l barrels at low temperature for about 45 days. Aging 14 months in barrels of 300 liters



Wine keeping 1 to 5 years



Food and wine pairing

Complex wine, of a large scale in the mouth.
Bold and round, it will accompany your spicy dishes, tajines, smoked salmon, also quail with grapes.
Why not serve it with a Tarte Tatin?



Serve at 12°C, you can decanter this wine

Packaging

bottles of 75cl