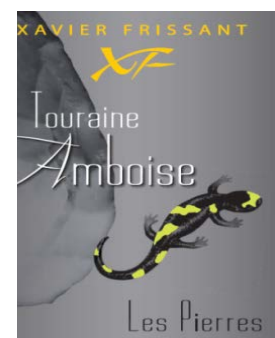


Chenin des Pierres 2018




Appellation Touraine Amboise


Catégorie: Blanc **Type** sec tendre

 **Cépages** 100% Chenin


Le Terroir

 - Situation Parcelle « Les Pierres ».
Sol Perruches

Conduite du Vignoble


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

Récolte, Vignification et élevage

 Récolte mécanique, 52hl/ha
Pressurage pneumatique. Vinification 2/3 inox et 1/3 fûts de chêne Fermentation alcoolique environ 45 jours.
La mis en bouteille courant printemps 2018

 **Garde** De 3 à 5 ans

Accord mets/vin

 Notes de fruits blancs, accompagne très bien les poissons en sauces, fromages de chèvres légèrement frais.

 **Servir à 10°**

Conditionnement


Bouteilles de 75cl

Appellation Touraine Amboise


Catégorie White **Type** dry and supple

 **Grape variety** 100% Chenin


Terroir


 - Location « Les Pierres » wine plot
Soil Perruche

Vineyard operation


 Reasoned vine-growing with natural grassing (ray grass).
Gobelet pruning

Harvest, vinification and breeding :

 Mechanical harvest, 52hl/ha. pneumatic pressing. Vinification 2/3 stainless steel and 1/3 oak barrels Alcoholic fermentation about 45 days.
Bottling in spring 2018

 **Wine keeping** 3 to 5 years

Food and wine pairing

 Rich notes of white fruits
Food matchign: fish in sauce and slightly fresh goat cheeses.

 **Serve at 10°C**

Packaging

bottles of 75cl