

Méthode Traditionnelle

Brut ou Demi Sec




Appellation Touraine


Catégorie Blanc **Type** Brut ou Demi-Sec

 **Cépages :** Chenin


Le Terroir

 - Situation Parcelle située sur le lieu dit « les Hauts Noyers »
Sol Plateau argilo limoneux, sableux

Conduite du Vignoble


 Viticulture raisonnée, enherbement (ray gras, fétuques).
Taille Gobelet pour le Chenin.


Récolte, Vignification et élevage

 Rendement de la récolte de 50hl/ha puis éraflage et pressurage direct de la vendange.
L'élevage se fait en cuve inox. La prise de mousse dure 18 mois minimum

 **Garde** De 1 à 3 ans

Accord mets/vin

 Bulles fines, Belle vivacité, tout en conservant son équilibre, vin de plaisir à déguster à l'apéritif

 **Servir à 7°- 8°C**


Conditionnement
Bouteilles de 75cl

Appellation Touraine


Catégorie White **Type** extra dry or medium-dry

 **Grape variety** Chenin


Terroir

 - Location « les Hauts Noyers » wine plot
Soil sandy-clay limestone plateau

Vineyard operation :


 Reasoned vine-growing with natural grassing (ray grass and meadow fescue)
Goblet pruning for the Chenin .


Harvest, vinification and breeding :

 The grape harvest was carried out mechanically, yields : 50hl/ha, then destemmed and pressed pneumatically. Vinification is done separately for each varietal
Foaming lasts 18 months minimum

 **Wine keeping :** 1 to 3 years

Food and wine pairing

 A fine bubbly wine with a vivacious and well-balanced palate. Enjoyable as an aperitif

 **Serve at 7°- 8°C**

Packaging
bottles of 75cl