

# Collection Chenin 2015

## Liquoreux

### "Cuvée d'exception"



**Appellation** Touraine Amboise

**Catégorie** Blanc **Type** Liquoreux



**Cépages** 100% Chenin

#### Le Terroir



- Situation Parcelle La Touche
- Sol Argilo limono sableux

#### Conduite du Vignoble



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

#### Récolte, Vignification et élevage



La récolte est issue de tris manuelle sur les grappes atteintes de pourriture noble et de passerillage.  
Entonnage pour une longue fermentation en barriques de 300L  
Fermentation alcoolique de 45 jours  
Elevage 12 mois en barriques de 300L



**Garde** 20 ANS !!!  
Pour les plus Courageux.....

#### Accord mets/vin



Pour l'apéritif, sur un Foie gras.  
Sur des fromages également et soyons fous, un fromage persillé



**Servir à 10° - 12° - Vous pouvez Carafier**

#### Conditionnement

Bouteilles de 75cl

**Appellation** Touraine Amboise

**Catégorie** White **Type**



**Grape variety** 100% Chenin

#### Terroir



- Location « La Touche » wine plot
- Soil Sandy-clay limestone plateau

#### Vineyard operation :



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

#### Harvest, vinification and breeding :



The harvest comes from manual sorting on grapes affected by noble rot and passerillage.  
Basting for a long fermentation in 300L barrels  
Alcoholic fermentation of 45 days  
Aging 12 months in 300L barrels



**Wine keeping** 20 YEARS !!!  
For the the most patient ...

#### Food and wine pairing



For the aperitif, on a foie gras.  
On cheeses and let's go crazy, a marbled cheese



**Serve at 10 - 12°C, you can decanter this wine**

#### Packaging

bottles of 75cl