



CHINON BLANC

Description : Un terroir argilo-calcaire, un rendement limité et une vendange en légère surmaturité permettent d'obtenir un chenin très fruité et tout en finesse.

Type de Vin : Blanc

Cépage : 100 % Chenin

Type de sol : calcaire

Quantité disponible : 10 000 bouteilles (75cl.)

Méthode de vinification : Le pressurage pneumatique permet une extraction des jus tout en douceur avec un contrôle permanent des températures pour éviter tout risque d'oxydation et conserver une couleur vive.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles

Consommation : A consommer dans les 5 ans.

Comment le déguster ? Servir autour de 10°C. Il accompagne charcuterie, fruit de mer et poisson.