

LES CHAINEAUX 2017

Terroir

Sol

Sables coquilleux appelés
Millarges

Vignes

25 ans en moyenne

Taille

Guyot simple

Certification

HVE 3/Terra Vitis

Vinification/élevage

Vinification

Pressurage doux (pressoir
pneumatique), débourbage
à froid, fermentation en
cuve inox avec contrôle des
températures.

Élevage

8 mois en barriques

Vin

Appellation

AOC Chinon

Cépage

100 % Chenin Blanc

Millésime

2017

Alcool

14%

Garde

5 à 7 ans

CONDITIONNEMENT

Bouteille : 75cl

Carton : 6 bouteilles



NOTE DE DÉGUSTATION

Du volume, du gras, une belle complexité aromatique et une tension rafraîchissante.

Température de dégustation : 12/13°

ACCORD METS ET VINS

Comté, poissons à chair blanche en sauce au beurre. Veau mijoté.

