

LES CHAINEAUX 2020

Terroir

Sol

Sables coquilleux appelés
Millarges

Vignes

25 ans en moyenne

Taille

Guyot simple

Certification

HVE3 / Terra vitis

Vinification / élevage

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

Elevage

8 mois en barriques

Vin

Appellation

AOC chinon

Cépage

100% Chenin Blanc

Millésime

2020

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.



Tours-Fondettes
agrocampus

Lycée CFA CFPPA Exploitations

DOMAINE DES MILLARGES

La Plaine - 37230 Fondettes

Tél : 07.55.59.67.15 • <https://domaine-des-millarges.fr>

  expl.viti.tours@educagri.fr