



# LES CHESNAIES

## AOC Chinon Blanc

Le nez exprime les fruits d'automne (pomme, poire, coing) complétés par des notes briochées, anisées et mielleuses. Après une belle attaque franche, la bouche est pleine, grasse, complexe et d'une belle longueur.

**CEPAGES** 100% *Chenin blanc*  
**TERROIR** *Argilo-calcaire : calcaire micacée*  
**SITUATION** *Cravant Les Coteaux*  
**DEGUSTATION** *Entre 8 et 10 °C*  
**VIEILLISSEMENT** *5 à 10 ans*



### PRODUCTION

- Agriculture biologique depuis 2000
- Biodynamie depuis 2004
- Rendement : 30 Hl/ha
- Récolte 100% à la main
- Table de tri au chai

### VINIFICATION

- Pressurage directe 100%
- Pressoir pneumatique
- Fermentation 100% levures indigènes
- Elevage en fût pendant 24 mois

### ACCORD METS - VINS

- Ris de veau aux cèpes
- Sole meunière
- Lotte à la crème
- Blanquette de veau
- Fromages de chèvre demi-sec
- Poisson ou viande blanche en sauce

