



LE DROIT CHENIN

AOC Chinon Blanc

Le nez est très aromatique, sur des arômes d'agrumes. L'attaque est franche. La bouche est vive, tranchante et équilibrée par une matière légère.



CEPAGES 100% *Chenin blanc*

TERROIR *Terroirs de calcaire*

SITUATION *Coteaux de Chinon et de Cravant Les Coteaux*

DEGUSTATION *Entre 8 et 10 °C*

VIEILLISSEMENT *3 ans*

PRODUCTION

- Agriculture biologique depuis 2000
- Biodynamie depuis 2004
- Rendement : 45 Hl/ha
- Récolte 100% à la main
- Table de tri au chai

VINIFICATION

- Pressurage directe 100%
- Pressoir pneumatique
- Fermentation 100% levures indigènes
- Elevage 5 à 6 mois en cuve

ACCORD METS – VINS

- Apéritif
- Salades estivales
- Poissons grillés
- Fromages de chèvre frais