



# ANTOINE 2016

Vin de France

Sucre résiduel : 9,7 g/l    Alcool : 14,5°    Acidité totale : 5,8 g/l

Des arômes d'agrumes confits et de fruits exotiques. Le passerillage dû au gel lui apporte une belle concentration. La bouche montre un bel équilibre entre les sucres et l'acidité ainsi qu'une belle longueur.



**CEPAGES** 100% *Chenin blanc*

**TERROIR** *Argilo-calcaire : calcaire jaune*

**SITUATION** *Coteaux de Chinon*

**DEGUSTATION** *Entre 8 et 10 °C*

**VIEILLISSEMENT** *5 à 10 ans*

## PRODUCTION

- Agriculture biologique depuis 2000
- Biodynamie depuis 2004
- Rendement : 40 Hl/ha
- Récolte 100% à la main
- Table de tri au chai

## VINIFICATION

- Pressurage directe 100%
- Pressoir pneumatique
- Fermentation 100% levures indigènes
- Elevage en cuve inox pendant 6 mois

## ACCORD METS - VINS

- Poisson rôti au fenouil
- Moules marinières au safran
- Gambas grillées au curry
- Coquilles St Jacques sauce agrumes
- Cuisine exotique

