

LE CHENIN DE L'INTERDIT 2016

Vin de France

Sucre résiduel : 83 g/l

Alcool : 12°

Acidité Totale : 5,5 g/l



Le nez est sur les fruits jaunes et les fruits exotiques. La bouche est puissante et concentrée. Les saveurs exotiques et le sucre résiduel sont portés par une belle trame acide, qui amène finesse et élégance.

CEPAGES 100% *Chenin blanc*

TERROIR *Argilo-calcaire : calcaire jaune*

SITUATION *Coteaux de Chinon*

DEGUSTATION *Entre 8 et 10 °C*

VIELLISSEMENT *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
- 1er jus d'Antoine 2016, sur année de gel donc forte concentration dû au passerillage de la récolte
- Elevé partiellement en amphore pendant 10 mois et partiellement en barrique puis assemblage en amphore

ACCORD METS - VINS

- Apéritif
- Tarte mirabelle et abricot
- Ananas confits
- Fromage à pâtes persillés



BODYVIN



La Renaissance
des Appellations



CHINON
LAMBERT