



# LE CHENIN D'A COTÉ

Vin de France Blanc

Le nez est très aromatique, sur des arômes de fleurs blanches. L'attaque est franche. La bouche est vive, tranchante.



**CEPAGES** 100% Chenin blanc

**TERROIR** Argilo-calcaire

**SITUATION** Saint Macaire du Bois (Anjou)

**DEGUSTATION** Entre 8 et 10 °C

**VIEILLISSEMENT** 3 ans

## PRODUCTION

- Agriculture biologique
- Rendement : 50 Hl/ha
- Raisins sélectionnés, vendangés et vinifiés par le Domaine Lambert
- Récolte 100% à la main
- Table de tri au chai

## VINIFICATION

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

## ACCORD METS - VINS

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