



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