



# LE CHENIN D'À CÔTÉ

AOC Chinon Blanc

Le nez est très aromatique sur des arômes de fruits blancs caractéristiques des jeunes Chenin. 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 Cravant Les Coteaux

**DEGUSTATION** Entre 8 et 10 °C

**VIELLISSEMENT** 3 ans

## PRODUCTION

- 1ere année de conversion biologique
- Agriculture biologique depuis 2023
- Biodynamie depuis 2023
- Rendement : 45 Hl/ha
- Récolte mécanique et manuelle
- 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

