



100 % Pur Blanc

AOC Chinon Blanc

100% Pur blanc, une cuvée 100% Chenin qui est issue d'une parcelle en conversion vers l'agriculture biologique et des premiers tris de nos autres parcelles de blancs. Un vin blanc sur la fraîcheur et une expression aromatique vive.

CEPAGES 100% Chenin blanc

TERROIR Terroirs de calcaire

SITUATION Coteaux de Chinon et de Cravant Les Coteaux

DEGUSTATION Entre 8 et 10 °C

VIEILLISSEMENT 1 an



PRODUCTION

- Agriculture biologique depuis 2000
- Biodynamie depuis 2004
- Rendement : 45 Hl/ha
- Récolte 100% à la main
- Table de tri au chai

VINIFICATION

- Une partie de la vendange est macérée avant pressurage (cuve béton, fibre et inox)
- Pressoir pneumatique
- Fermentation 100% levures indigènes
- Elevage 5 à 6 mois en cuve
- Filtration légère sur terre.

ACCORD METS - VINS

- Apéritif
- Salades estivales



La Renaissance
des Appellations



BIODYVIN



• CHINON •
• LAMBERT •