


Pascal et Béatrice Lambert

Cravant-les-Coteaux

Cuvée Les Chesnaies

AOC Chinon (blanc)



- **Cépage** : 100% Chenin Blanc. Raisins issus de l'agriculture biologique certifiée Ecocert  et culture biodynamique. Travail de vigne au cheval.
- **Terroir** : coteaux calcaire (tuffeau turonien) sur 1 parcelle à Cravant-les-Coteaux.
- **Age des vignes** : 12 à 15 ans.
- **Rendement** : 40 hL/ha.
- **Vendanges** : manuelle en caisse. Récolte en deux tris.

Vinification : Pressurage direct sur pressoir pneumatique puis débourageage au froid. Fermentation et élevage sur lies fines en partie en fût de chêne de 400 L ou 500 L et partie en cuve tronconique bois de 20 hl, pendant 10 à 11 mois. Fermentation malolactique.

Dégustation : Le nez exprime les fruits d'automne (pomme, poire, coing) complétés par des sensations briochées, anisées et mielleux. Après une belle attaque franche, la bouche est pleine, grasse et complexe, avec une belle longueur.

Température de service : A servir entre 8 et 10 °C après une heure d'aération en carafe.

Garde : Jusqu'à 10 ans.



*Le mot du vigneron...
« Toute la puissance
du chenin ! »*

Accord mets-vin : vin de gastronomie par excellence à boire sur des ris de veau aux cèpes, un filet de perche meunière, une lotte à la crème ou une blanquette de veau. La complexité du vin se marie bien sur des plat à base de poisson ou viande blanche avec des épices douces (cabillaud à la vanille bourbon et gingembre). Les notes du miel sont parfaites pour accompagner des fromages de chèvre demi-secs.

