Domaine François Chidaine Montlouis "Clos du Breuil" blanc sec 2015

Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): François CHIDAINE
Millésime: 2015
Appellation: Montlouis-sur-Loire
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Cuvée: Clos du Breuil
Bettane + Desseauve: 16.5/20

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE FRANÇOIS CHIDAINE

Commentaires sur ce Clos du Breuil 2015 signé François Chidaine :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 16,5/20. *Jolie texture à la fois caressante et ferme avec une profondeur noble. L'aromatique viendra plus tard. Vin de grand avenir. Apogée 2017 à 2036.*

La Revue du Vin de France N°610 Avril 2017 (p86-89) **:** Premier au classement des vins blancs de Loire à déguster en priorité

Fiche technique rédigée par le domaine :

Culture de la vigne : Le vignoble est conduit en biodynamie. Aucun produit phytosanitaire chimique n'est utilisé. Les sols sont labourés. Des plantes mellifères et nématicides sont semées dans les rangs. Les préparations utilisées proviennent uniquement de matières végétales, animales et minérales transformées. Les qualités et particularités de chaque terroir sont ainsi respectées.

Sols : Le sol est composé d?argiles et d'éléments grossiers de silex. Le sous-sol est constitué de Tuffeau, roche calcaire tendre et blanche à travers laquelle les racines se créent un passage.

Superficie de la parcelle : 3 ha.

Cépage : chenin blanc.

Vendanges : manuelles avec tris successifs.

Age des vignes : 30 à 100 ans.

Vinification : Après un pressurage, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes dans des demi-muids, pièces de bois de 600 litres de capacité. Elle peut durer jusqu'à six mois. La fermentation malo-lactique n'est pas recherchée. L'élevage est réalisé sur lies fines, toujours dans les demi-muids (durée totale : 9 mois).

Accords mets et vins : Poissons grillés, crustacés, fromage de chèvre.

Température de service : 11-12°c.

Description brève du produit :

Encore très jeune en 2016, il va falloir être patient pour déguster ce superbe chenin de garde.