Domaine François Chidaine Montlouis "Les Lys" blanc moelleux 2009

Prix du produit :

354,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): François CHIDAINE
Millésime: 2009
Appellation: Montlouis-sur-Loire
Couleur: blanc moelleux
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Lys
Bettane + Desseauve: 15/20
Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Des arômes et des sensations uniques dès l'ouverture de ce somptueux **chenin moelleux** de Loire. Une très grande bouteille directement cédée par le domaine en 2016.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE F. CHIDAINE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce Montlouis moelleux Les Lys 2009 signé **François Chidaine :**

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 15/20. *Joli liquoreux dans une année compliquée, avec un bel équilibre entre les acides et les 130 grammes de sucre.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le moelleux est issu de raisin vendangés en sur-maturité, plus ou moins paserillés ou atteints par la pourriture noble (*botrytis cinerea*).

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.

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.

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.

Elevage : réalisé sur lies fines, toujours en demi-muids. Durée totale 11 mois. Mis en bouteilles en Août 2010.

Potentiel de garde : 15 à ...

Sucres résiduels : 103 g/l, degré alc. 11,5%/Vol, acidité : 4,97g/l H2SO4

Accords mets et vins : Seul à l'apéritif, ou accompagné d'un foie gras, d'une tarte tatin ou d'un carré de chocolat.

Dégustation : Robe dorée et brillante. Nez de chataigne, fruits confis, notes miellées. La vivavité balance la richesse en sucres. Bonne persistance. A laisser vieillir.