

Domaine François Chidaine Montlouis "Les Choisilles" blanc sec 2017



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAINÉ

Millésime: 2017

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Choisilles

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Une sélection parcellaire difficile à obtenir chez François Chidaine.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE F. CHIDAINÉ
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Montlouis Les Choisilles 2017 signé François Chidaine :

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.

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. L'élevage est réalisé sur lies fines, toujours dans les demi-muids.

Fermentation : Après un pressurage en pressoir pneumatique, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes présentes sur la pellicule de raisins 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.

Accords mets et vins : Crevettes poêlées à l'huile d'olive, homard, cabillaud, bar, volailles et fromage de chèvre.

Température de service : 10-12°C