

Domaine François Chidaine Montlouis "Clos Habert" blanc tendre 2018 (3 bouteilles)



Prix du produit :

82,50 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAINE

Millésime: 2018

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc 1/2 sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos Habert

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Un **demi-sec** superbe de tension et de minéralité. Très loin des lourds demi-secs de nos grands parents... 12g/l de sucres résiduels, qui se sentent à peine et arrondissent la fin de bouche. Superbe, avec plus de corps que l'autre blanc tendre du domaine, Les Tuffeaux.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE F. CHIDAINE

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine François Chidaine Montlouis "Clos Habert" blanc tendre 2018

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 de 30 à 100 ans.

Vendanges : manuelles avec tris successifs.

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 (11 mois).

Accords mets et vins : Apéritifs, plats épicés (cuisine asiatique), fromage de chèvre.

Potentiel de garde : 15 à 20 ans.