

Domaine François Chidaine Montlouis "Les Bournais" blanc sec 2018



Prix du produit :

85,50 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAINE

Millésime: 2018

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Bournais

RVF: 95/100

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

95/100 RVF. La parcelle atypique (argilo-calcaire sans silex) de François Chidaine... très recherchée pour sa finesse. Pour plus de concentration préférez les Argiles !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine François Chidaine Montlouis "Les Bournais" blanc sec 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 95/100. *D'une envergure magnifique et d'une élégance salivante, dénué de la froideur rustique que l'on rencontre fréquemment dans le secteur.*

La Revue du Vin de France (n°632, juin 2019, spécial millésime 2018) : 16,5-17/20. *Bien doré, exprimant une étonnante fraîcheur mentholée, toujours remarquable de densité et d'énergie.*

Le Point (n°2427, mars 2019) : 17/20. *Argilo-calcaire. Nez abricot, fruits blancs mûrs, plus de maturité sur les montlouis, bouche complexe, note de truffe blanche, minérale, silex.*

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 nématocides sont semées dans les rangs. Les préparations utilisées proviennent uniquement de matières végétales, animales et minérales transformées.

Sols : Le sol est de nature argilo-calcaire, sans éléments grossiers de silex, "Les Perruches", typiques des sols de l'appellation. 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 : 2,5 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 : 10 mois).

Accords mets et vins : Poissons et viandes blanches, accords sucré-salé.

Température de service : 11-12°C.