

# Domaine François Chidaine Montlouis "Les Choisilles" blanc sec 2019



Prix du produit :

186,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE  
Vigneron(ne): François CHIDAIN  
Millésime: 2019  
Appellation: Montlouis-sur-Loire  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Les Choisilles  
Wine Advocate (Parker): 96/100  
Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

**96/100 Robert Parker's Wine Advocate.** Une sélection parcellaire difficile à obtenir chez François Chidaine.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Montlouis Les Choisilles 2019 signé François Chidaine :**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Stephan Reinhardt, août 2021) : 96/100. *Chidaine's 2019 Montlouis sur Loire Les Choisilles is deep, pure, fresh and refined on the nose but still very young, with lemon leaf, chalk and sur lie aromas. On the palate, this is a rich and concentrated*

*Chenin, but it reveals remarkable freshness and energy. It is a bit unfair to compare it to the 2018, which has a year more of development, but I have to, and I am still amused by the 2019, which lifts Les Choisilles to unknown heights. The salinity and mineral grip are really beautiful here in the finish, and I believe the wine can age for two decades. Highly attractive pineapple flavors on the aftertaste. Tasted in March 2021. **Drink date 2024-2040.***

**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 nematicides 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 demis-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