Domaine François Chidaine Montlouis "Brut Nature" 2019

Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): François CHIDAINE
Millésime: 2019
Appellation: Montlouis-sur-Loire
Couleur: bulles, blanc
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cépage dominant: chenin

Description du produit :

PRÉSENTATION DE F. CHIDAINE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine François Chidaine Montlouis "Brut Nature" 2019

Fiche technique rédigée par le domaine :

L'aire d'appellation est située en amont de Tours, au point de rencontre des vallées de la Loire et du Cher.
Elle se répartit sur trois communes, Montlouis sur Loire, Saint-Martin le Beau et Lussault sur Loire, et présente une superficie totale d'environ 400 hectares.

CEPAGE : 100% Chenin Blanc

VIGNE : 10 à 50 ans

SOLS : Argilo-calcaire ; sous-sol constitué de Tuffeau (roche calcaire tendre et blanche à travers

laquelle les racines se créent un passage)

VENDANGES : manuelles avec tris successifs

MODE DE CULTURE : Le vignoble est conduit en Biodynamie. Aucun produit phytosanitaire chimique n'est utilisé dans le vignoble. Les sols sont enherbés, des plantes mellifères et nématicides sont semées dans les rangs. Les préparations utilisées proviennent uniquement de matières végétales, animales et minérales transformées. Les qualités
et particularités de chaque terroir sont ainsi respectées. L'enjeu est de trouver un équilibre et de créer des conditions de vie harmonieuses entre terre, plante et environnement afin d'obtenir un vin de qualité.

VINIFICATION : Après un pressurage en pressoir pneumatique chez M. Bouché à Limoux, les jus de raisins ont été refroidis et remontés dans les 24 heures à Montlouis dans nos caves. La fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes dans nos demi-muids, pièces de bois de 600 litres. Elle peut durer jusqu'à six mois. La fermentation malo-lactique n'est pas recherchée. La prise de mousse est réalisée dans nos caves. Les bouteilles restent sur lattes au minimum 12 mois.

DEGUSTATION : Belle robe soutenue et lumineuse.
En bouche, cet effervescent allie arômes de fleurs blanches et notes d'agrumes avec une minéralité équilibrée.
Température de service 7°-9° C

ACCORDS METS ET VINS : Les fines bulles peuvent se déguster à l'apéritif et se substituer aux secs.

POTENTIEL DE GARDE : 4 à 5 ans

Description brève du produit :

Délicieuse cuvée **Brut Nature Non Dosée**. Très rare en 2020, production particulièrement réduite :-(