

# Domaine François Chidaine Montlouis "Les Bournais" blanc sec 2021



Prix du produit :

**204,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAINE

Millésime: 2021

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

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 son extrême finesse. Encore meilleur après quelques années de patience. 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 2021**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : 95/100. "Une magnifique série de secs se profile en 2021. Un splendide Bournais 2021 se dessine : une dimension florale et une salinité rayonnante. La saveur umami élance avec brio procurant une salivation douce et progressive.

*Lumineux !"*

**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 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.