

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



 FRANÇOIS CHIDAIN

Prix du produit :

**186,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAIN

Millésime: 2021

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Choisilles

RVF: 94/100

Cépage dominant: chenin

**Description brève du produit :**

**94/100 RVF.** Une très belle sélection parcellaire, difficile à obtenir chez François Chidaine, surtout dans le mini millésime 2021.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine François Chidaine Montlouis "Les Choisilles" blanc sec 2021**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : 92/100. "Une magnifique série de secs se profile en 2021. Les Choisilles s'ouvre avec un peu plus d'épaules (que Clos du Breuil),

*"une salinité longue et profonde. Un très beau vin racé, typé par son terroir."*

**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 :** Arès 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