

Domaine François Chidaine Montlouis "Les Tuffeaux" blanc tendre 2019



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAINE

Millésime: 2019

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc 1/2 sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 92/100

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

92/100 RVF. Un chenin **demi-sec** très fin, plus en élégance qu'en puissance, qui porte le nom de son sous-sol. 12g/l de sucres résiduels, à peine perceptibles tant la fraîcheur est là !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine François Chidaine Montlouis "Les Tuffeaux" blanc tendre 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept.2022) : 92/100. *Dans un style effilé Les Tuffeaux se montre, en version demi-sec, vivifiant de fraîcheur, avec une sucrosité parfaitement*

intégrée qui nous fait irrésistiblement saliver. A boire tranquillement dans les quinze ans.

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 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 (11 mois au total).

Accords mets et vins : Apéritifs, mets épicés, fromage de chèvre, sucré-salé, foie gras, fromages persillés.

Potentiel de garde : 15 à 20 ans.