

Domaine François Chidaine Montlouis "Les Choisses" blanc sec 2022



Prix du produit :

171,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAINE

Millésime: 2022

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Choisses

RVF: 93/100

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

94/100 Castaing/Parker. Une très belle sélection parcellaire, archétype d'un grand chenin de Loire qu'on peut garder de nombreuses années dans une bonne cave. **93/100 RVF**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine François Chidaine Montlouis "Les Choisses" blanc sec 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **93/100**. *Plus en nuances*

aromatique fraîches (floral, anis), Les Choisses se livre tout en finesse.

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, oct 2025) : **94/100** : *Vinified and matured for eight months in large barrels (demi-muids), the 2022 Montlouis-sur-Loire Les Choisses is particularly flamboyant in this vintage. It opens with a vivid bouquet of exotic fruits, ripe pear, flowers, spices and a subtle touch of reduction. Medium- to full-bodied, it is concentrated and fleshy, framed by a delicate thread of gastronomic bitterness that lends tension and complexity. The finish is long, deep and layered. More structured and dense than the Clos du Breuil, its 2.6 grams of residual sugar contribute to its balance and promise graceful evolution over the next 15 years. **DRINK DATE 2025-2037***

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 : 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.

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