

Domaine François Chidaine Montlouis "Les Grillonnières by Alice Chidaine" blanc sec 2022



Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAINE

Millésime: 2022

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Grillonnières

RVF: 95/100

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Un magnifique chenin, tout en délicatesse vinifié par Alice Chidaine, la fille de François. Attention très petites quantités produites. **95/100 RVF**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine François Chidaine Montlouis "Les Grillonnières by Alice Chidaine" blanc sec 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **95/100**. *Les Grillonnières*

est d'une intensité éclatante, affichant deux visages : l'un suave, l'autre revigorant d'énergie, porter par de fins amers. Attendez 2025, ces vins se livreront tranquillement dans les prochaines années.

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 : Argiles à silex ; roche-mère constituée 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 : Plus de 90 ans.

Vinification : Après un pressurage en pressoir pneumatique, 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.

Elevage : Il est réalisé sur lies fines, toujours dans les demi-muids (durée totale 11 mois).

Dégustation : Vin blanc à la robe limpide et brillante. Nez dévoilant la fraîcheur des zests de citron jaune et de citron vert, associée une délicate minéralité. La bouche s'équilibre entre une belle matière et une agréable fraîcheur. À déguster dès à présent en accompagnement de mets raffinés ou tout simplement en apéritif.

Accords mets et vins : Apéritif, foie gras en terrine, desserts aux fruits exotiques.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.

Servir à 10°- 12° C