

Domaine François Chidaine Montlouis "Clos du Breuil" blanc sec 2023



Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAINE

Millésime: 2023

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos du Breuil

RVF: 90/100

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Superbe chenin de garde élaboré (à partir de vignes parfois centenaires) par "le maître" incontesté du chenin à Montlouis-sur-Loire, dans un très joli millésime à boire ou à garder. 90/100 RVF.

Description du produit :

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

commentaires sur ce

Domaine François Chidaine Montlouis "Clos du Breuil" blanc sec 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : 90/100.

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. Les qualités et particularités de chaque terroir sont ainsi respectées.

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.

Superficie de la parcelle : 3 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 : 9 mois).

Accords mets et vins : Poissons grillés, crustacés, fromage de chèvre.

Température de service : 11-12°C.