Domaine François Chidaine "Les Argiles" blanc sec 2023

François Chidaine

Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): François CHIDAINE
Millésime: 2023
Appellation: Vin de France (Loire)
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Le Vouvray de François Chidaine qui n'en a plus l'appellation car il est vinifié à Montlouis, à quelques centaines de mètres, mais de l'autre côté de la Loire. il n'en demeure pas moins l'un des vins les plus recherchés de François Chidaine, et les vignes en question n'ont pas changé de place !

Description du produit :

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

Domaine François Chidaine "Les Argiles" blanc sec 2023

Fiche technique rédigée par le domaine :

CEPAGE : 100% Chenin Blanc

VIGNES : 40 ans

SOLS : il est composé d'argiles profondes et de craies blanches, uniquement de nature argilo-calcaire.

VENDANGES : manuelles avec tris successifs

MODE DE CULTURE : Le vignoble est conduit en Biodynamie. Aucun produit phytosanitaire chimique n'est utilisé dans le vignoble. Les sols sont enherbés, 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. L'enjeu est de trouver un équilibre et de créer des conditions de vie harmonieuses entre terre, plante et environnement afin d'obtenir un vin de qualité.

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).

DEGUSTATION : Vin blanc sec et minéral offre une robe claire et lumineuse. Pureté et élégance caractérisent ce millésime aux notes d'agrumes et de fruits blancs. Bel équilibre en bouche qui se termine par une finale tendue et saline.

ACCORDS METS ET VIN : Poissons grillés, crustacés, fromages de chèvre.

Servir à 11-12°

POTENTIEL DE GARDE : 10 à 15 ans