

DOMAINE D'ÉTILLY

Vins de Loire

Chinon AOC – Blanc

CHENIN

Millésime 2023

ENCÉPAGEMENT :

Chenin 100 %

TERROIR :

Age moyen des vignes : 4 ans

Sols : Argilo-calcaires



MODE DE CULTURE ET DE VINIFICATION :

Culture : travail du sol, agriculture raisonnée HVE3. Vendanges manuelles.

Vinification/élevage : Fermentation alcoolique L'élevage se poursuit pendant environ 6 mois sur lies fines, puis le vin est filtré et conditionné.

ALLIANCE DES METS ET DES VINS :

Sec, acidulé, idéal en apéritif ou des crustacés ou bien sur des fromages de chèvres un peu corsés. Il se combine harmonieusement avec les ingrédients de vos repas de fêtes tels que les Saint-Jacques, beaux poissons, gambas...

TEMPÉRATURE DE CONSOMMATION :

Entre 10 et 12 °.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Robe jaune pâle, aux reflets d'or blanc. Nez ouvert de fruits exotiques, de pâte d'ananas. Bouche marquée par la fraîcheur.