

Château de Minière

a complete wine experience

BLANC DE MINIÈRE 2023



Une cuvée conviviale et rafraîchissante. Un vin blanc sec pour un grand moment de plaisir.

Appellation : IGP Val de Loire Blanc

Situation du vignoble : Val de Loire

Cépage : Chenin Blanc 100%

Couleur et type : Blanc sec

Millésime : 2023

Alcool : 12,5 % vol

Contenance : 75cl

Culture : Certifiée en Agriculture Biologique (ECOCERT)

DEGUSTATION

Notes de dégustation : Vin frais avec des arômes de fleurs blanches et de fruits jaunes. Bouche ample et généreuse offrant du gras et de la matière, sur des notes de nectarine et une finale d'agrumes rafraîchissante.

Accords mets et vin : Salades composées, charcuteries, volailles, viandes grillées, plats de pâtes en sauce et plats exotiques.

Service : Servir à 16°-18 °C.

Potentiel de garde : S'apprécie dès maintenant, il sera à boire dans les 3 ans.

ELABORATION

Terroir : Jeunes vignes de 5 ans sur sol sablo-limoneux

Conduite de la vigne : Taille guyot simple, ébourgeonnage.

Vendange : La récolte, après un suivi minutieux des maturités, s'effectue à la main. Les grappes sont triées sur souches, puis amenées au chai en caissettes.

Vinification : Pressurage doux, fermentation à 16-18° en cuves inox. Élevage 5 mois sur lies fines en cuve inox. Mis en bouteille au printemps qui suit la vendange.