

Ceci n'est pas que... *TENSION*

  
-Château de-  
Minière

*Une droiture et une franchise illustrant à merveille le caractère de ceux qui ont élaboré ce vin. Outsider dans le vignoble de Minière, le Chenin Blanc démontre une tension qui s'accompagne aussi de notes florales.*

#### Origine :

**IGP Val de Loire**

**Chenin Blanc 100%**

Vin blanc

Millésime : 2024

#### Composition :

TERROIR : Jeunes vignes sur sol sablo-limoneux

VIGNE : Taille guyot simple, ébourgeonnage sévère, effeuillage manuel, et vendanges en vert suivant les millésimes. Parcelles enherbées un rang sur deux. Engrais vert pour favoriser la vie du sol et lutter contre l'érosion.

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 :

- Remplissage en vendange entière du pressoir par gravité
- Pressurage doux, fermentation à 16-18° en cuves inox
- Élevage 5 mois sur lies fines en cuve inox
- Mise en bouteille le printemps qui suit la vendange.

#### 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 10°- 12 °C.



Alcool : 12 %vol  
Contenance : 75 cl  
Potential de garde : 5 ans