

# L'Esprit - Blanc 2023



## Viticulture

### APPELLATION

Touraine-Azay-le-Rideau

### ENCEPAGEMENT

100% Chenin

### MODE DE VITICULTURE

Biodynamie

Vendange manuelle en cagettes

### TERROIR

Sol argilocalcaire à silex

### ÂGE DES VIGNES

26 ans - 1998

## Vinification

### OPÉRATION DE VINIFICATION

Pressurage direct après vendanges.

Vinification en amphores de grès et en barriques pendant une quinzaine de jours en fonction de l'activité des levures indigènes.

### ÉLEVAGE

Après les vinifications, élevage sur lies fines en amphores de grès et en barriques anciennes et neuves, puis mis en bouteille.

### CARACTÉRISTIQUES

Alcool = 11 %

### PRODUCTION 2023

1 589 bouteilles

## Conseils

### NOTE DE DÉGUSTATION

Sec, note minérale, fumée et légèrement toastée, arôme de fruit à chair blanche, camomille et miel.

### FAÇON DE SERVIR LE VIN

Boire légèrement frais avec une viande blanche, un plateau de fruits de mer ou de fromages.

