

L'Esprit - Blanc 2022



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

25 ans - 1998

Vinification

OPÉRATION DE VINIFICATION

Pressurage direct après vendanges.

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

ÉLEVAGE

Après les vinifications, élevage sur lies fines en amphore de grès, puis mise en bouteille.

CARACTÉRISTIQUES

Alcool = 14 %

PRODUCTION 2022

1 992 bouteilles

Conseils

NOTE DE DÉGUSTATION

Sec, note minérale et fumée, arôme d'abricot, camomille, écorce d'orange et fruit exotique.

FAÇON DE SERVIR LE VIN

Boire légèrement frais avec un poulet rôti, un plateau de fruits de mer ou de fromages.

