

# Terre de Chenin - 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

25ans - 1999

## Vinification

### OPÉRATION DE VINIFICATION

Pressurage direct après vendanges.

Vinification en amphores de grès et en barriques, le temps que les levures indigènes finissent les sucres.

### ÉLEVAGE

Après vinification, élevage sur lies fines en amphores de grès pour la moitié, et l'autre en barriques.

### CARACTÉRISTIQUES

Alcool = 11 %

### PRODUCTION 2023

4 371 bouteilles

## Conseils

### NOTE DE DÉGUSTATION

Sec, minéral et légèrement fruité. Des arômes de fruits à chair blanche. Une salinité en fin de bouche, une acidité bien équilibrée avec le bois des vieilles barriques et la minéralité des amphores.

### FAÇON DE SERVIR LE VIN

Servir frais.

Accompagne parfaitement les fruits de mer, les poissons et les viandes blanche

