

FRANÇOIS CHIDAINE

Chenin d'Ici 2021

Vin de France

CÉPAGE :

100% Chenin Blanc

SOLS :

Cette cuvée est issue de parcelles aux sols argiles à silex et argilo-calcaire

VINIFICATION :

Vendange manuelle, fermentation par levures indigènes en fût de 620 L, élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille.



DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13 % vol

ACIDITÉ TOTALE : 3.90 g/L

SUCRES RÉSIDUELS : 1 g/L

MISE EN BOUTEILLE : Août 2022

TEMPS DE GARDE : 8 ans minimum

DÉGUSTATION :

Vin blanc sec et fruité à la robe limpide et brillante.

Nez floral qui révèle progressivement un délicat bouquet d'agrumes.

La bouche s'équilibre entre une belle fraîcheur et un fruité charnu.

À déguster dès à présent en accompagnement de poissons grillés, de crustacés, d'une salade de crevettes et d'avocat, de fromages de chèvre ou tout simplement en apéritif.

SARL François CHIDAINE
5 Grande Rue – Husseau 37270 Montlouis-sur-Loire
02.47.45.19.14 / contact@francois-chidaine.com
www.francois-chidaine.com