

# FRANÇOIS CHIDAINE

## Chenin d'Ici 2023

Vin de France

### CÉPAGE :

100% Chenin Blanc

### SOLS :

Cette cuvée est issue de parcelles aux sols argiles à silex

### VINIFICATION :

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



**VENDANGES :** manuelles

**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 13 % vol

**ACIDITÉ TOTALE :** 3,70 g/L

**SUCRES RÉSIDUELS :** 1,8 g/L

**MISE EN BOUTEILLE :** Août 2024

**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, plateau de fruits de mer, 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