



LOU CH'NIN - 75 CL

Vin de France



Dégustation



Oeil :

Robe jaune brillant et reflets verts



Nez :

Arômes floraux et de fruits à chair blanche



Bouche :

En bouche, sa minéralité lui confère une grande fraîcheur, l'élevage sur lies en cuve ovoïde béton arrondit la bouche et apporte de la longueur.



Température de service :

12 à 14 °C



Niveau de garde :

5 à 10 ans + Prêt à boire



Cépages :

100% Chenin



Accords :

apéritif ensoleillé, fromages ou plateau de fruits de mer

Informations



Terroir :

Sol argilo-calcaire, parcelle en restanque exposée sud-est



Vendange :

Vendanges manuelles



Vinification :

Pressurage direct, débourbage après 48h. Départ spontané en fermentation, température contrôlée à 18°C, vinification et élevage en cuve béton ovoïde sur lies fines. Brassages réguliers des lies.



Elevage :

Cuve en béton ovoïde « Œuf de Beaune » durant 8 mois