

LOU CH'NIN - MAGNUM



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

**Elevage :**

Cuve en béton ovoïde « diamant » durant 8 mois