



## LA BRUTE

Vin De France – Chenin Sec  
*Mis en bouteille au Domaine*

### VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin  
Terroir : type schistes gréseux  
Culture : en conversion BIO

### PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct  
Débourbage : statique  
Fermentation : cuve inox  
thermo-régulée  
Elevage : sur lies fines pendant 3  
à 4 mois

### POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave,  
optimum entre 1 et 3 ans  
Température : entre 8 et  
10°C



### DEGUSTATION

**Robe** : blanc cristallin allant vers le doré, belle brillance  
**Arômes** : fruité et expressif  
**Bouche** : attaque fraîche et légère, bonne tension, bel équilibre en finale

### ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif.  
Pour accompagner fruits de mer, crustacés, poissons blancs ou fumés ainsi que viandes blanches en sauce, gratins de légumes.

