



LE BON

Vin De France – Chenin Moelleux
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 : jaune cristallin tirant sur le doré, belle brillance
Arômes : fruits frais, gourmand et expressif
Bouche : attaque fraîche et légère, un milieu de bouche fin et souple, magnifique équilibre

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif.
Pour accompagner un tajine de poulet aux abricots, travers de porc à l'ananas, un dessert à base de mangue

