



LE TRUAND

Vin De France – Chenin noir
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : assemblage de Pineau d'Aunis (34%), Gamay (33%) et Grolleau (33%)

Terroir : type schistes gréseux et argilo-limoneux

Culture : BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

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 14 et 15°C



DEGUSTATION

Robe : noir allant vers le pourpre, belle limpidité

Arômes : fruité et expressif, note poivrée discrète

Bouche : attaque fraîche et légère, un milieu de bouche très fin doté d'une belle tension, bel équilibre en final

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Charcuterie et rillettes
Pour accompagner une tarte au camembert, une fondue bourguignonne, les viandes grillées

DEGRES : 11%

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr

