



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.



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

