



## 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

