



## 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



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

