



LE TRUAND

Vin De France – Chenin Rouge
Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : assemblage de Pineau d'Aunis, Gamay et Grolleau

Terroir : type schistes gréseux et argilo-limoneux

Culture : en conversion 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 12 et 14°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



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

