



Clos du Breuil 2023

AOC Montlouis-sur-Loire

FRANÇOIS CHIDAÏNE

CÉPAGE : 100% Chenin Blanc

SOLS : Argiles à silex ; sous-sol constitué de Tuffeau

PARCELLE : Mono-terroir; parcelle exposée Nord et Ouest

VIGNES : 60 ans

VENDANGES : manuelles avec tris successifs

SUCRES RÉSIDUELS : 1,9 g/L

ACIDITÉ TOTALE : 3,14 g/L

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13 % vol

MISE EN BOUTEILLE : Août 2024

POTENTIEL DE GARDE : 8 à 10 ans minimum

MODE DE CULTURE : Le vignoble est conduit en

Biodynamie et en agriculture de conservation des sols.

Aucun produit phytosanitaire chimique n'est utilisé dans les vignes.

VINIFICATION : Pressurage en pressoir pneumatique, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes dans des demi-muids de 620 L. Elle peut durer jusqu'à six mois. La fermentation malolactique n'est pas recherchée.

ÉLEVAGE : L'élevage est réalisé sur lies totales, toujours dans les demi-muids pendant 6 à 8 mois.

DÉGUSTATION : Vin blanc sec et fruité à la robe limpide et brillante. Nez minéral aux notes d'agrumes qui révèlent un côté sauvage. La bouche s'équilibre entre une belle fraîcheur et un fruité charnu. Cuvée à déguster dès à présent en accompagnement de mets raffinés ou tout simplement en apéritif.



ACCORDS METS ET VINS :

Poissons grillés, crustacés,
cabillaud, fromages de chèvre.
Servir à 11-12°C