



Les Bournais 2023

AOC Montlouis-sur-Loire

FRANÇOIS CHIDAÏNE

CÉPAGE : 100% Chenin Blanc

SOLS : Argilo-calcaire

PARCELLE : parcelle exposée Nord/Ouest

VIGNES : 10 à 24 ans

VENDANGES : manuelles avec tris successifs

SUCRES RÉSIDUELS : 2 g/L

ACIDITÉ TOTALE : 3,85 g/L

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13 % vol

MISE EN BOUTEILLE : Août 2024

POTENTIEL DE GARDE : 10 à 15 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. On profite au nez et en bouche d'un élégant bouquet de fruits blancs et surtout de ~~pâte~~ pâte blanche. La bouche s'équilibre complexité aromatique et fraîcheur donnant à ce vin une longueur surprenante. À garder ou à déguster dès à présent.



ACCORDS METS ET VINS :

Homard, coquilles Saint-Jacques,
bar, crustacés, fromages de chèvre.
Servir à 11-12°C