


Méthode Traditionnelle

Brut ou Demi Sec




Appellation Touraine


Catégorie Blanc **Type** Brut ou Demi-Sec

 **Cépages** 70% Chenin, 30% Chardonnay


Le Terroir

 - Situation Parcelle située sur le lieu dit « les Hauts Noyers »
- Sol Plateau argilo limoneux, sableux

Conduite du Vignoble


 Viticulture raisonnée, enherbement (ray gras, fétuques).
Taille Gobelet pour le Chenin et Guyot pour le Chardonnay

Récolte, Vignification et élevage

 Rendement de la récolte de 50hl/ha puis éraflage et pressurage direct de la vendange.
Les 2 cépages sont vinifiés séparément. L'assemblage s'effectue au 2ème soutirage.
L'élevage se fait en cuve inox. La prise de mousse dure 18 mois minimum

 **Garde** De 1 à 3 ans

Accord mets/vin

 Bulles fines, Belle vivacité, tout en conservant son équilibre, vin de plaisir à déguster à l'apéritif


 **Servir à 7°- 8°C**

Conditionnement


Bouteilles de 75cl

Appellation Touraine


Catégorie White **Type** extra dry or medium-dry

 **Grape variety** 70% Chenin, 30% Chardonnay


Terroir

 - Location « les Hauts Noyers » wine plot
- Soil sandy-clay limestone plateau

Vineyard operation :


 Reasoned viticulture with natural grassing (ray grass and meadow fescue)
Goblet pruning for Chening and Guyot pruning for Chardonnay


Harvest, vinification and breeding :

 Yields : 50hl/ha Harvested mechanically, then destemmed and pressed pneumatically. Vinification is done separately for each varietal
Raised in steel vats until bottling in March of the following yea. Assembly is done during the second racking. Foaming lasts 18 months minimum

 **Wine keeping :** 1 to 3 years

Food and wine pairing

 A fine bubbly wine with a vivacious and well-balanced palate. Enjoyable as an aperitif

 **Serve at 7°- 8°C**

Packaging

bottles of 75cl