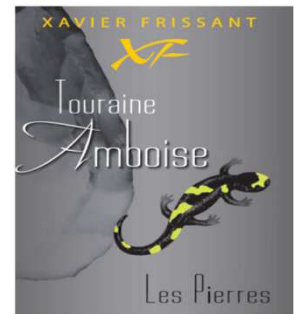


Chenin des Pierres 2016



Appellation Touraine Amboise

Catégorie: Blanc **Type** sec tendre



Cépages 100% Chenin

Le Terroir



- Situation Parcelle « Les Pierres ».

Sol Perruches

Conduite du Vignoble



Viticulture raisonnée, enherbement (ray gras).

Taille gobelet sur palissage

Récolte, Vignification et élevage



Rendement de la récolte de 40 hl/ha puis pressurage direct.

Les fermentations alcooliques se font à basse température et durent environ 4 semaines.

Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille en au printemps 2016.



Garde De 3 à 5 ans

Accord mets/vin



Notes de fruits blancs, accompagne très bien les poissons en sauces, fromages de chèvres légèrement frais.



Servir à 10°

Conditionnement

Bouteilles de 75cl

Appellation Touraine Amboise

Catégorie White **Type** dry and supple



Grape variety 100% Chenin

Terroir



- Location « Les Pierres » wine plot

Soil Perruche

Vineyard operation



Reasoned viticulture with natural grassing (ray grass).

Gobelet pruning

Harvest, vinification and breeding :



Grapes are harvested (yield : 50hl/ha) just before being pneumatically pressed. Alcoholic fermentation is done at low temperature and lasts approximately 4 weeks

Raised on fine lees until bottling during spring of 2016.



Wine keeping 3 to 5 years

Food and wine pairing



Rich notes of white fruits , goes really well with fish in sauce and slightly fresh goat cheeses,.



Serve at 10°C

Packaging

bottles of 75cl