



BONNIGAL-BODET, VIGNERONS

AMBOISE

LE BUISSON

2017

VITICULTURE

Cépages : Chenin.

Vendanges : vendange manuelle en caisse de 15 kilos avec tri sur place.

Mode de culture binage sous les rangs et semis de céréales entre les rangs. Effeuilage et ébourgeonnage manuels.

Climat : continental à influence océanique.

Densité : 6600 pieds par hectare.

Âge des vignes : 5 ans.

Sols : argile à silex (sur 30 cm) sur calcaire turonien. Exposition sud à flanc d'une falaise.

Rendements : 40 hl/ha.

Taille : guyot.



CHENIN



VINIFICATION ET ELEVAGE

Vinification : passage sur la table de tri et pressurage direct. Fermentation et élevage sous-bois de chêne (barrique de 225 litres et demi-muids de 620 litres) pendant 12 mois sur les lies fines. Fermentation alcoolique avec les levures indigènes. La fermentation malo-lactique n'est pas recherchée.

Sucres résiduels : 2,1 g/l.

Acidité totale : 4,27 g/l H₂SO₄.

Ph : 3,23.

Potentiel de garde : plus de 15 ans.

DEGUSTATION

Arômes de fleurs, fruits à chair blanches, belle minéralité et belle tension donnant un final salin.



ACCORDS METS & VINS

Poisson maigre de mer ou d'eau douce cru ou cuit. Sauce légère préconisée, crustacés, fromage de chèvre ou de vache.

BONNIGAL BODET VIGNERONS

17 rue d'Enfer – 37530 LIMERAY

Tél : 02.47.30.11.02 – email : bonnigalprevote@wanadoo.fr