



## AMBOISE - LE BUISSON



### VITICULTURE

**Cépage :** 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.

Effeuillage et ébourgeonnage manuels.

**Climat :** continental à influence océanique.

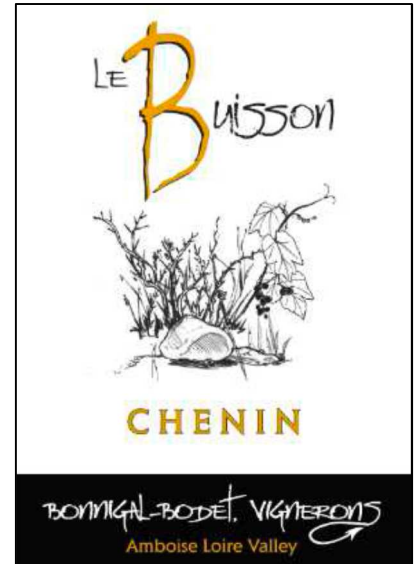
**Densité :** 6600 pieds par hectare.

**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.



### VINIFICATION ET ELEVAGE

**Vinification :** passage sur la table de tri et pressurage direct. Fermentation alcoolique naturelle grâce aux levures indigènes pouvant durer 6 mois. Fermentation alcoolique et élevage en barriques de 225 litres et en fûts de chêne de 620 litres pendant 12 mois sur les lies fines. La fermentation malo-lactique n'est pas recherchée.

**Sucres résiduels :** 2,1 g/l.

**Acidité totale :** 4,27 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

**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.