DOMAINE DES GUYONS

Franck Bimont

l' authenticité d' un créateur de vins expressifs et élégants

VENT DU NORD

CEPAGE

Ensemble de vieilles vignes (60 ans) de Chenin ou Pineau de Loire 100% issues de sélection clonales

TERROIR

Argilo calcaire du turonien inférieur, moyen et supérieur

VITICULTURE

Sols travaillés; aucun engrais chimique; Les différentes parcelles permettent un étalement de la maturité en fonction de leur exposition et de leur orientation. Vendange de grappes mures non botrytisées dans un objectif de vin blanc sec tendu et minéral

DEGUSTATION

Couleur légèrement dorée, nez de fruits blancs : agrumes (citron), de pêche, de litchi, fleurs blanches : aubépine ; la bouche est souple, expressive, fidèle au nez, présentant du volume mais rafraichissante, avec une finale citronnée

VINIFICATION & ELEVAGE

Pressurage direct et après débourbage fermentation alcoolique en petites cuves de ciment brut de différentes capacités afin de préserver les origines parcellaires. Vin non thermo régulé sans ajout d'intrants. L'élevage en cuve durent des semaines sans fermentation malolactique. Le vin y reste 6 à 9 mois avec léger batonnage. Assemblage et mise en bouteille au printemps suivant la récolte.
Sucres résiduels et alcool < 2g./l. et >12% Vol

GARDE

Conservation: A déguster dans les 5 à 10 ans

ACCORD METS VIN

Servir frais (8 - 10°C) sur crustacés, poisson en sauce ou entrée légumière

Franck Bimont / Domaine des Guyons 7 rue saint Nicolas Le Puy notre Dame Tel : +33 (0)2.41.52.21.15 Fax : +33 (0)2.41.38.88.24 contact@franckbimont.com

FICHE TECHNIQUE