



Appellation : AOC Touraine Azay le Rideau

Millésime : 2018

Cépage : Chenin

% Vol : 13%

Type de sol : Argile à silex

Age de la vigne : 35 ans



Vinification :

Les vendanges sont faites manuellement, plusieurs tris sont réalisés afin de sélectionner des baies de qualité.

La fermentation alcoolique ainsi que l'élevage se font en tonnes de 600 litres vieilles de 30 ans.



Dégustation :

Œil : Robe jaune pâle et brillante.

Nez : Délicat et Floral avec des notes toastées et miellées.

Bouche : Attaque douce avec une acidité élégante.

Complet sans être rustique, belle finesse.

Accord met/vin : Volaille., fromage de chèvre, fromage à pâte cuite.

Pintade aux abricots et gratin dauphinois.



Conseil de consommation :

Servir entre 8-10°C

A déguster dans les 10 ans