

PAF LE CHENIN !

Vin de France 2018

FICHE TECHNIQUE

Vignoble en agriculture raisonnée*



©Kristo



Surface de production : 1 ha
Terroir : Micashistes
Cépage : Chenin blanc
Age moyen des vignes : 10 ans



Rendements : 50 hl/ha
Vendange : Mécanique
Conditions de vendange : Vendange début septembre au lever du soleil pour préserver la qualité aromatique.



Fermentation : Pressurage lent avec fermentation basse température et mutage au froid.

Élevage : Cuve
Nombre de mois : 4 mois
Date mise en bouteille : Janvier 2019
Sucre résiduel : 32 g
Degré alcoolique : 13 %



Description du vin : Nez intense sur les fruits exotiques, bouche équilibrée entre délicate sucrosité et fraîcheur aérienne des agrumes.

Accords mets & vins : Apéritifs, fromages à pâte persillée ou à croûte lavée, cuisine asiatique, desserts aux fruits blancs ou exotiques...



Température de service : 8-10°
Potentiel de garde : 2 ans

*Nous travaillons en **agriculture raisonnée** et apportons le plus grand soin à nos raisins : l'**effeuillage** est systématique pour renforcer l'état sanitaire de la vigne qui est **fertilisée par le fumier** directement issu de notre cheptel bovin, l'**enherbement naturel** et le **travail du sol** sont privilégiés, l'apport de sulfites est réduit au minimum nécessaire à la stabilité du vin, le transfert de la vendange se fait par tapis pour éviter la trituration des baies, les fermentations sont **thermorégulées**, les **pressurages doux**...

Autant de choix qui se sont imposés naturellement à nous, comme une évidence dans le respect de ce que la Nature nous offre.