

Vin de France 'Les Argiles' 2021 Domaine François CHIDAINÉ

D'une grande précision, les arômes d'agrumes, de fruits blancs, légèrement toasté, la bouche est droite, citronnée, les acides maîtrisées avec une gra



Référence : 471508

Prix : 26.95 €

Descriptif :

Vin de France 'Les Argiles' 2021 Domaine François CHIDAINÉ

Le domaine représente 20 hectares comprenant une cinquantaine de parcelles sur des sols composés en partie d'argiles à silex et d'argilo-calcaires . Le Vignoble était conduit en agriculture biologique en 1992 puis tout naturellement en biodynamie en 1999. Le travail des sols est pointu, de plus un chai en gravitation a été réalisé ces dernières années, afin de conserver au maximum les qualités du célèbre chenin. Les rendements sont faibles(aux alentours de 20 - 25 hecto / hectare) , chaque cuvée fait respirer un terroir., les vignes recoivent des apports organiques par le biais de plantes qui son semées dans les rangs, des labours sont réalisées afin d'oxygéner les sols. Les vins sont généralement élevés en 1/2 muids(pièce de 600 Litres) sur lies.

Cette cuvée provient de l'aire AOC VOUVRAY, sur une dizaine d'hectares, suite à un changement en 2011 du cahier des charges du Syndicat des Vins de Vouvray, qui stipule désormais que les vendanges doivent être vinifiées sur Vouvray pour conserver l'AOC.

notes de dégustation :

D'une grande précision, les arômes d'agrumes, de fruits blancs, légèrement toasté, la bouche est droite, citronnée, les acides maîtrisées avec une grande minéralité qui terminent sur des notes salivantes.

cépages : 100 % chenin, vignes d'une quarantaine d'année, sur un sol composé d'argiles profondes et de craies blanches de nature argilo-calcaire.

accords: apéritif, sur des crustacés, poissons grillés, fromage de chèvre sec

T°S: 8 - 10 °C

G: 2026 - 2028

[Lien vers la fiche du produit](#)