

**Vin de France Le Tendre Chardonnay - Chenin 2022 Domaine MONTGILET Victor & Vincent  
LEBRETON 75 CL**

Ce vin est fruité , avec le coté fruits exotiques, agrumes, le confit arrive avec une belle fraicheur en bouche.  
La finale est fruitée avec une pointe



**Référence :** 470727

**Prix :** 9.95 €

**Descriptif :**

**Vin de France Le Tendre Chardonnay - Chenin 2022 Domaine MONTGILET  
Victor & Vincent LEBRETON 75 CL**

C'est en 1880 que Victor LEBRETON s'installa à Juigné avec 1 hectare et demi. Trois Générations se sont succédées avec une volonté de préserver le terroir et de proposer des cuvées authentiques. Le domaine travaille sur du parcellaire en lutte raisonnée, et depuis 1999 plus aucun produit chimique de synthèse n'est utilisé et les amendements sont réalisés par apport de compost organique et réalise des cuvées de plaisirs telle que celle présentée

notes de dégustation :

Ce vin est fruité , avec le coté fruits exotiques, agrumes, le confit arrive avec une belle fraicheur en bouche. La finale est fruitée avec une pointe d'acidité qui permet de conserver une belle fin de bouche nette , c'est un vin de plaisir à partager

cépages : 70 % Chardonnay et 30 % Chenin, éraflage total, les bails sont ramassées avec une maturité pour conserver de la nervosité, après un pressurage pneumatique conduit à faible pression (et lentement), le moût est simplement décanté sans enzymes, puis il fermente en cuve sans levurage. La fermentation est stoppée par centrifugation pour utiliser un minimum de SO2. L'élevage se fait en cuve ciment pour préserver son fruit et sa fraîcheur. Avec 50 g par litre de sucre résiduel Le Tendre est un vin blanc demi-sec

accords : apéritif dinatoire sur des sucrés salés, dessert aux fruits exotiques, cuisine THAÏ,

T°S: 8 -10°C

G: 2024- 2025

[Lien vers la fiche du produit](#)