

**MONTLOUIS SEC 2022 Clef de Sol Dom de Grange Tiphaine A.BIO 75 cl**

Le nez est floral, sur l'agrume, l'acacia, la cire d'abeille, la bouche est droite , longue , salivante, sur les agrumes, pierre à fusil et un bois su



**Référence :** 471718

**Prix :** 24.05 €

**Descriptif :**

**MONTLOUIS SEC 2022 Clef de Sol Dom de Grange Tiphaine A.BIO 75 cl**

C'est en 2002 que Damien et Coralie se posent en Touraine et reprennent le Domaine FAMILIAL de 4 générations. Après avoir travaillé dans différents domaines Français et Etrangers,tous deux en possession de diplomes d'oenologies, et très ancrées aux traditions et des valeurs qu'ils décident très naturellement de créer des vins vrais, des cuvées atypiques faisant respirer le Terroir avec une maîtrise et précision des vinifications pour mettre en valeur les differents cépages et toujours être en corrélation avec la Nature.

notes de dégustation :

Le nez est floral, sur l'agrume, l'acacia, la cire d'abeille, la bouche est droite , longue , salivante, sur les agrumes, pierre à fusil et un bois subtilement fondu. Un chenin avec du pep's , représentatif du terroir argiles à silex sur lit de calcaire.

cépage : 100% chenin, vignes de 80 ans,plein sud, conduites en bio dynamique, fermentation en barrique, élevage sur lies sans batonnage jusqu'à la mise en bouteille pour apporter une légère oxydation.

accords : st jacques , saint pierre, lieu, sandre au beurre blanc, plats légèrement truffé, comté 24 mois,

T°S: 8 - 10°C

G: 2030-2031

[Lien vers la fiche du produit](#)