

Montlouis Sec Clos du Breuil 2022 Domaine François CHIDAINÉ A.BIODYNAMIE

Le nez est fin, précis il présente une belle expression d'agrumes accompagnées d'arômes de fleurs blanches .
La bouche est florale, vive, généreuse d



Référence : 471710

Prix : 28.80 €

Descriptif :

Montlouis Sec "Clos du Breuil 2022" 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 reçoivent des apports organiques par le biais de plantes qui sont semées dans les rangs, des labours sont réalisés afin d'oxygéner les sols. Les vins sont généralement élevés en 1/2 muids(pièce de 600 Litres) sur lies.

notes de dégustation :

Le nez est fin, précis il présente une belle expression d'agrumes accompagnées d'arômes de fleurs blanches .
La bouche est florale, légèrement toastés, vive, généreuse du fait de ce millésime chaud, avec une très longueur en bouche sur les agrumes(le pamplemousse) , tout en finesse , découvrant une pointe minérale qui fait terminer sur belle note de fraîcheur.

cépage : 100% chenin, vignes de 30 à 90 ans, sur sols composé d'argiles et d'éléments grossiers de silex constituant Les Perruches. Sous-sols de tuffeau

accords : apéritif, saint jacques poelées, carpacio de saumon, tartare de bar en ligne, ris de veau, blanquette de veau, volaille pochée, fromage de chèvre

T°S: 10°C

G: 3 à 5 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)