Montlouis sec 'Les Bournais 2020 Domaine François CHIDAINE A.BIODYNAMIE

Au nez, se dévoile un arôme fruité tel que des fruits exotiques et des fruits à chair blanche mettant en avant son élégance et sa pureté. La bouche es

Référence : 471711

Prix : 33.95 €

Descriptif :

Montlouis sec 'Les Bournais 2020 François CHIDAINE

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 domaine Familial a été repris en 1989 par François CHIDAINE, terrien, c'est tout naturellement qu'il conduisit en agriculture biologique en 1992 le domaine puis 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 réspirer un terroir, les vignes recoivent des apports organiques par le biais de plantes qui son semées dans les rangs, des labours sont réalises afin d'oxygéner les sols. Les vins sont généralement élevés en 1/2 muids(pièce de 600 Litres) sur lies.Cette cuvée représente une parcelle cadastrée "des Bournais" qui occupe 2.5 hectares sur des sols argilo-calcaires reposant là encore sur le fameux tuffeau ligérien.

notes de dégustation :

Au nez, se dévoile un arôme fruité tel que des fruits exotiques et des fruits à chair blanche mettant en avant son élégance et sa pureté. La bouche est ample, pleine et elle offre une finale fraîche.une petite touche iodée,minérale, aromatique généreuse sur le coing, l’ananas et l'amande fraîche. Une très belle longueur , tout sur l'équilibre et de la fraicheur en finale.

cépage : 100 %chenin, vignes de plus de 15 ans, sur sol argilo-calcaire, avec un mélange de silex "Les perruches" terroir typique de l'AOC, le sous sol est en tufffeau

accords : apéritif, un homard grillé, des gambas sautés au gingembre ou à la citronnelle, ou une belle volaille de Bresse, en crème à l'estragon.

T°S : mettre en carafe 1 heure avant de le servir frais entre 10°C et 12°C

G: 5 à 10 ans

Lien vers la fiche du produit