

Montlouis sec Tendre 2019 'Les Tuffeaux' Domaine François CHIDAINE A.BIODYNAMIE

aérien, intense et expressif, la fraîcheur est présente, mais avec un bel effet de rondeur en bouche , un peu à la bourguignonne, puis arrive des notes



Référence : 471712

Prix : 23.95 €

Descriptif :

Montlouis sec Tendre 2019 'Les Tuffeaux' Domaine 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 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 millésime 2018 est harmonieux , aérien, intense et expressif, la fraîcheur est présente, mais avec un bel effet de rondeur en bouche , un peu à la bourguignonne, puis arrive des notes de fruits confits telle que la mandarine . L'allonge en bouche est surprenante, équilibrée, remplie d'intensité, et le vin reste d'une grande délicatesse. Un grand Chenin de dégustation et aussi à garder quelques années...

cépage : 100% chenin, Le sol est composé d'argiles et d'éléments grossiers de silex. Le sous-sol est constitué de Tuffeau, roche calcaire tendre et blanche à travers laquelle les racines se nourrissent et se faufilent. Elevage en 1/2 muids entre 9 à 11 mois.

accords : foie gras, ou un bleu d'auvergne, mais aussi, avec une cuisine d'inspiration thaï associant crevettes, citronnelle et lait de coco

T°S : 10°C

G: 2026 et plus

[Lien vers la fiche du produit](#)