

## **MONTLOUIS SEC TENDRE CLOS HABERT F.CHIDAINE 2019**

Le nez est fin, précis aux notes florales (chèvrefeuille, acacia, jasmin...) s'associant à de fins arômes de miel, de gelée de coing et de zeste de mand



**Référence :** 471722

**Prix :** 27.60 €

### **Descriptif :**

## **MONTLOUIS SEC TENDRE CLOS HABERT F.CHIDAINE 2019**

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 recoivent des apports organiques par le biais de plantes qui son semées dans les rangs, des labours sont réalisées 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 aux notes florales (chèvrefeuille, acacia, jasmin...) s'associant à de fins arômes de miel, de gelée de coing et de zeste de mandarine et de citron, avec cette touche représentative du terroir par des notes crayeuses .La bouche est complexe avec une attaque gorgée de fruits mûrs et charnus, laissant place à une belle trame minérale qui révèle progressivement des arômes miellés,d'agrumes confits, qui apporte une finale tonique et fraîche , le savoir - faire François CHIDAINE sur le fil entre les acidités et le gras , un

travail d'orfèvre .....

cépage: 100% chenin, parcelle de 3 ha, sol composé d'argiles et d'éléments grossiers de silex. Le sous-sol est constitué de Tuffeau, roche calcaire tendre et blanche, fermentation en 1/2 muids de 600 litres,

accords: Apéritif, volaille en sauce écrémée citronné, cuisine Thaï, Indienne, tajine de veau à l'abricot et aux amandes, un porc au caramel et aux cinq parfums ou encore une lotte au lait de coco et à la citronnelle. fromages crémeux,

T°S: 10 -11°C

G: 2029 et +

[Lien vers la fiche du produit](#)