



Chinon Blanc Clin d'Oeil

AOP Chinon, Vallée de la Loire et Centre, France

Clin d'Oeil, la marque découverte des appellations de la Loire au réseau traditionnel.



SITUATION

Les vignes de cette cuvée se situent à l'ouest de l'appellation Chinon, dans la commune de Candes Saint Martin.

TERROIR

Les vignes évoluent sur un terroir argilo-calcaire du Crétacé localisés sur la Côte Turonienne également appelée Côte des blancs. Les vignes sont plantées sur un léger coteaux orienté Nord-Est permettant de produire des vins ciselés et frais.

VINIFICATION

Les vendanges sont effectuées tôt le matin afin de profiter de la fraîcheur matinale et conserver au maximum le potentiel aromatique du raisin.

Un pressurage pneumatique et doux pour extraire le meilleur jus du raisin.

Une vinification en cuve inox à une température de 18°C pour révéler le potentiel aromatique du jus.

ÉLEVAGE

Soutirage en fin de fermentation et élevage en cuve inox sur lies fines pour une durée de 6 à 9 mois avant mise en bouteille.

CÉPAGE

Chenin blanc

Contient des sulfites.

SERVICE

À servir à 12°C

DÉGUSTATION

Retrouvez à travers cette cuvée toute la fraîcheur et l'équilibre d'un vin de Chinon.

AU NEZ

Il révèle des arômes de fruits blancs (pêche, poire) et de fleurs blanches.

EN BOUCHE

En bouche il développe une belle longueur sur des notes acidulées et salines.

ACCORDS GOURMANDS

Idéal avec une viande blanche comme un filet mignon, des poissons en sauce, ou à l'apéritif avec un préfeu ou des chèvres chauds.

