



## Chinon Blanc Clos de la Lysardière

AOC Chinon, Vallée de la Loire et Centre, France



### SITUATION

Chinon est une petite ville pittoresque de 9000 habitants, située près de la Loire. Devenue patrimoine mondial de l'Unesco en 2001, la Vallée de la Loire est le lieu de naissance de RABELAIS né en 1484, célèbre avocat, médecin et écrivain qui disait très justement des vins de son pays : "Nul ne peut haïr le vin noble....".

### TERROIR

Le Clos de la Lysardière est entouré d'un beau mur de tuffeau et bénéficie d'une très bonne exposition au soleil qui nous permet de récolter des raisins d'une maturité exceptionnelle. Les vignes de Chenin blanc, d'une superficie de 1 ha, sont situées sur un coteau argilo-calcaire.

### VINIFICATION

Récolte manuelle, sélection successive des raisins mûrs et tri. Pressurage doux et fermentation à basse température pour préserver tous les arômes.

### ÉLEVAGE

Le vin est élevé pendant 10 mois avec des bâtonnages réguliers afin de développer une belle structure aromatique.

### CÉPAGE

Chenin blanc 100%

### SERVICE

A déguster légèrement frais (12°C)

### POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

### ASPECT VISUEL

Couleur jaune doré avec des reflets brillants.

### AU NEZ

Ce très agréable Chinon blanc présente un nez séduisant avec des arômes d'agrumes confits, d'ananas, d'abricot, d'amandes grillées ; le tout rehaussé par une délicate minéralité.

### EN BOUCHE

En bouche, il présente une structure riche et équilibrée avec des notes fruitées légèrement acidulées. Fin de bouche longue et persistante aux arômes de fruits confits.

### ACCORDS GOURMANDS

Peut se déguster tout seul à l'apéritif. Ce vin accompagne les poissons, les crustacés (homard, écrevisse), les viandes blanches ou les fromages à pâte molle (brie, camembert).

