FÉERIE BLANCHE
CHINON BLANC

Chinon Blanc Féérie Blanche

AOP Chinon, Vallée de la Loire et Centre, France

Avec Féérie Blanche, découvrez la magie de notre Chinon Blanc !

PRÉSENTATION

Renommée pour ses vins rouges, l'appellation Chinon propose pourtant toutes les couleurs à la dégustation. Le Chinon Blanc est une curiosité rare et convoitée (moins de 5% de la production de Chinon).

Avec Féérie Blanche nous rendons hommages aux femmes et hommes qui s'occupent de la vigne et maitrisent la magie de transformer le raisin en vin pour vous proposer cette cuvée rare et délicate.

À LA VIGNE

Vendange Machine tôt le matin pour profiter de la fraicheur matinale et conserver au maximum le potentiel aromatique du raisin.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique et doux pour extraire le meilleur jus du raisin.
Vinification en cuve inox à une température de 18°C pour que la fermentation puisse révéler au maximum le potentiel aromatique du jus.
Soutirage en fin de fermentation et élevage en cuve inox sur lies fines jusqu'au tirage soit pour une durée de 6 à 9 mois.

CÉPAGE

Chenin blanc 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir à 12°C.

ASPECT VISUEL

Robe or pâle avec des reflets argentés

AU NEZ

Des arômes d'abricot frais et d'ananas.

EN BOUCHE

Jolie longueur sur des notes acidulées et salines.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera parfaitement des poissons grillés, des volailles en sauce blanches, une plancha de légumes d'été ou encore un fromage de chèvre frais.

FÉERIE BLANCHE
CHINON BLANC

2500612

ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VSAU1F