

Collection Privée des Frères Couillaud

CHENIN

IGP Val de Loire

Vin issu de vignes cultivées selon la démarche Terra Vitis



Cépage : 100% Chenin

Type de sol : Micaschiste albitique à double mica (noir et blanc).

Exposition : Sur un coteau très pierreux et pentu, orienté sud

Taille : Guyot double

Rendement : 35 hl / ha

Age des vignes : depuis 2017

Récolte : Manuelle, Table de tries, fouloir et égrappoir.

Vinification : Pressoir pneumatique et débouillage par le froid. Fermentation alcoolique contrôlée à 16°-17°C. Elevage cuve inox. Mises en bouteilles après précipitations tartriques par le froid.

Accord Mets/Vins : Langoustines, carpaccio de St Jacques, poissons grillés, Parfait à l'apéritif.

Conservation: 2 à 4 ans



*«Nez intense de citron confit avec une pointe mentholée.
La bouche à la fois grasse et tendue, très épicée et
accompagnée de notes de thym. »*

