



# Blanc Tradition

## AOP coteaux du Vendomois



### Encépagement

Chenin 100% sur argile a silex.

### Rendement :

45 hl/ha

### Vinification

Vendange égrappées, pressurage long pour une extraction douce. Débourage de 24 h puis fermentation avec les levures indigènes en cuves thermo régulées.

### Elevage

Elevage sans passage en bois, pour préserver la pureté aromatique.

### Dégustation

Robe jaune pale brillante .Nez expressif sur la poire mûr. Bouche ronde et fraîche, équilibré avec un final minéral.

### Accords mets vins

Apéritif, poissons grillés, fruit de mer , fromages de chèvres

Garde: 5 ans à 10 ans

Degré: 12.5%

