



# Clos Courtin

## AOP coteaux du Vendomois



### **Encépagement**

Chenin 100% sur argile à silex  
Age des vignes 50 ans.

### **Rendement :**

35 hl/ha

### **Vinification**

issu d'une récolte saine et légèrement sur-murie la vendange subie un pressurage lent puis un débourage de 12 heures, la fermentation se fait en cuve thermo régulée.

### **Elevage**

Elevage sans passage en bois,  
pour préserver la pureté aromatique

### **Dégustation**

Une attaque fraîche avec des arômes de fruits bien mûrs, de coin et de miel et une longueur en bouche.

### **Accords mets vins**

Apéritifs, foie gras, certains poissons en sauce et fromages forts.

Garde 5 ans à 10 ans.

Degré: 12.5 %

