



SILICE
SÉLECTION PARCELLAIRE
CHINON
RIVE GAUCHE

Silice

Issu d'un très beau terroir d'argile à silex situé sur les coteaux sud de la Rive Gauche de Chinon, ce vin est l'exemple d'un Chenin puissant et sec.

Origine :

Surface : 0,5 hectares.

Age des vignes : 4 ans, il s'agit d'une nouvelle plantation.

Sol : argilo-siliceux.

Situation : coteaux sud de la Rive Gauche, sur la commune de Ligré.

Rendement moyen : 45hl/ha.

La vinification :

La vendange se fait manuellement en caisse.

Juste après le pressurage, le jus est mis en barrique et connaît alors une fermentation à basse température et en levure indigènes, qui dure environ 8 mois, en demi-muids dans nos caves sous la forteresse de Chinon.

Il sera alors mis en bouteille au moment le plus propice .

SO₂ total : 30mg/L

La dégustation :

La robe : un beau jaune or, brillant et limpide.

Le nez : très aromatique, élégant et complexe. Il dégage des arômes floraux et fruités, avec des notes légèrement miellées.

La bouche : ronde et puissante avec beaucoup d'ampleur, sa finale est assez fraîche avec une très bonne persistance.

Conseils de service :

Il se sert à 10°.

Il est idéal sur tous les poissons cuisinés et sur les viandes blanches.

Garde possible de 5 à 10 ans.