



LE COTEAU DE SONNAY CHINON BLANC

Cépage et Terroir :

- Chenin ou Pineau de la Loire
- Jeunes vignes
- Coteau argilo-calcaire
- Exposition plein sud

Travaux de la vigne :

- Effeuillage
- Tri sur pied début septembre pour des rendements maîtrisés
- Vendange manuelle et trie

Vinification :

- Pressurage direct
- Débourbage à froid
- Pas de levurage
- Fermentation et élevage sur lie en barrique et demi-muid

Rendement : 35hl/ha

Au Nez :

- Fleurs blanches
- Intense avec de délicates notes toastées

La Robe :

- Brillante

En Bouche :

- Arômes de fleurs blanches avec de délicates notes toastées
- À la fois charmeur et élégant,
- Délicat et riche en complexité
- Tendre et soyeux
- Frais et tendu

Accompagnement :

- Apéritif
- Poissons de mer

A servir entre 10°, 12°

A déguster doucement afin que celui-ci nous révèle toute sa complexité et sa minéralité.

Nous pouvons le garder plusieurs années, ou bien se faire plaisir à tout moment.

