



LE COTEAU DE SONNAY CHINON BLANC LES ORIGINES

Vin bio et biodynamique - Cuvée parcellaire



Depuis 2008, le vignoble a obtenu la certification Ecocert & Demeter.



Cépage et Terroir

- 100% Chenin blanc
- Plantation de 2010
- Coteau sur roche de craie blanche
- Dénomination locale : tufs légères

Travaux de la vigne

- Travail du sol : binage sous le cavaillon, enherbement naturel évolutif en inter-rang
- Effeuilage
- Vendanges manuelles et trie, pour des rendements maîtrisés.

Vinification

- Pressurage direct
- Débourage à froid
- Levures indigènes
- Fermentation et élevage sur lie en barrique et demi-muid
- Mise en bouteille environ 18 mois après les vendanges

Rendement

- 35hl/ha

La robe

- Brillante
- Or jaune

La bouche

- Délicate et riche en complexité
- Bouquet de raisin mûr et de noisette
- Les arômes lactiques (beurre, brioche chaude) apportent une gourmandise
- La fraîcheur en bouche équilibre le vin

Le nez

- Fleurs blanches
- Intense avec de délicates notes toastées

Accords Mets & Vins

- La concentration de ce vin sec et voluptueux invite à l'associer à des mets délicats et riches.
- Le foie gras
- La lotte au beurre blanc, le homard, les noix de saint jaques snackées au beurre, la langouste, les poissons de mer grillés et poêlés
- Volaille en sauce ou veau poêlé aux champignons
- Risotto crémeux
- Fromages : chèvre, reblochon et pâtes molles à croûte fleurie comme le Brie de Meaux.

Température de service : 11° et 13°

- Lors de sa dégustation, ce vin vous dévoilera une sublime concentration de saveurs et une complexité aromatique persistante.
- Ce vin est à consommer dans les 4 ans.

