



# IGP Val de Loire Chenin - *LA BRUTE*

**UN REPAS TOUT EN FRAICHEUR.**  
#cheninbrut

Cépage(s) :

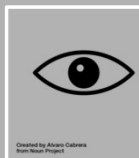
- 100% Chenin

Terroir :

- Côteau de type schiste gréseux, orienté S - SO
- Parcelle parfaite pour un vin d'exception

Son Itinéraire :

- Epamprage et ébourgeonnage manuels
- Effeillage manuel
- Vendanges manuelles
- Pressurage pneumatique
- Fermentation en cuve inox thermorégulée
- Filtration et stabilisation avant mise en bouteille



Blanc aux reflets  
doré, brillant

Fruité, salin



Fraîche et douce,  
bel équilibre

Apéritif, viande  
blanche ou poisson



Analyses	Résultats
TAV	13% vol.
Sucres résiduels	g /L