



Chenin - *LE BON*

Vin de France

UN APÉRITIF TOUT EN DOUCEUR.

#nectardevignes

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 par tris successifs
- Pressurage pneumatique
- Fermentation en cuve inox thermorégulée
- Mutage au point d'équilibre par ajout de SO₂
- Filtration et stabilisation avant mise en bouteille



Jaune doré

Gourmand, arômes
de fruits frais



Fraîche et douce,
bel équilibre

Apéritif



Analyses	Résultats
TAV	13% vol.
Sucres résiduels	90g /L

Diapositive 9

1

j ai créé la diapo de l'igp chenin
Banchereau Modestie; 12/02/2019