

La Douée

IGP VAL DE LOIRE
BLANC MOELLEUX 2020



Agriculture biologique

CEPAGES

Chenin Blanc 100%

TERROIRS

Sol argilo-calcaire
(marnes bleues du Toarcien)

TYPE DE VIN

Blanc moelleux (65g/L sucres résiduels)

VIGNE ET CULTURE

Age des vignes : 29 ans en moyenne.
Travail superficiel des sols.
Enherbement naturel maîtrisé.
Vignes cultivées en BIO (certification Ecocert).
Rendements 15Hl/Ha.
Vendange manuelle en caissette en tries
de grains nobles.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Pressurage doux en vendange entière de 10-12 heures.
Fermentation en levures indigènes en cuve inox.
Après dégustation, la fermentation est stoppée par
refroidissement.
Mise en bouteilles en début de printemps.

ACCORD METS/VIN

Ce vin d'apéritif par excellence se marie parfaitement
au foie gras et à certains desserts après quelques
années de vieillissement.

*Suggestion : Miroir de poires confites et gelée de coing,
petits macarons ganache chocolat zestes d'oranges confites*

Potentiel de garde

5 à 10 ans

Conseil de service

entre 8 et 10°C

Disponible en bouteille.

