

Les Gorinières

A.O.C. FIEFS VENDEENS CHANTONNAY
BLANC 2017

CEPAGES

Chenin Blanc
Chardonnay

TERROIRS

Schistes rouges

TYPE DE VIN

Blanc sec, AOC FIEFS VENDEENS CHANTONNAY

VIGNE ET CULTURE

Age des vignes : 25 ans en moyenne.
Travail superficiel des sols.
Enherbement naturel maîtrisé.
Rendements 26 Hl/Ha.
Vendange manuelle en caisse triée sur pieds.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Pressurage doux en vendange entière.
Fermentation en levures indigènes en demi-muids (600L).
Après assemblage, élevage de 9 mois sur lies fines en demi-muids.
Mise en bouteilles en fin d'été.

ACCORD METS/VIN

Ce vin complexe, apte à la garde, accompagnera parfaitement vos poissons, viandes blanches ainsi que vos fromages de chèvre ou à pâtes cuites.

Suggestion : Turbot rôti et poché au lait fumé et réglisse, tatin de fenouil, abricots secs, chips de céleri rave

Potentiel de garde

3 à 8 ans

Conseil de service

Entre 10 et 12°C

Disponible en bouteille ou en magnum.