



TENTATION CHENIN 2017

LA PARCELLE

- ✕ SITUÉE AU LIEU-DIT TAVEAU A JAVREZAC
- ✕ SITUATION EN COTEAUX ORIENTE SUD-OUEST
- ✕ SOL CALCAIRE
- ✕ SUPERFICIE 35 ARES PLANTES EN 2015. PREMIERE RECOLTE EN 2017.
- ✕ ENCEPAGEMENT : 100% CHENIN.
- ✕ VIGNE CONDUITE EN GUYOT DOUBLE A TAILLE TRES COURTE POUR LIMITER LE RENDEMENT ET PERMETTRE LA CONCENTRATION DES BAIES EN SUCRE.



ELABORATION

- ✕ VENDANGE MACHINE LE 6 SEPTEMBRE.
- ✕ RENDEMENT : 45 HL/HA.
- ✕ PRESSURAGE DOUX (PRESOIR PNEUMATIQUE).
- ✕ FERMENTATION ALCOOLIQUE DE 13 JOURS AVEC MAINTIEN DE LA TEMPERATURE AUTOUR DE 13°C.
- ✕ MUTAGE A 18 G/L DE SUCRES RESIDUELS.
- ✕ ELEVAGE SUR LIES AVEC REMISE DES LIES EN SUSPENSION REGULIEREMENT JUSQUE MI-OCTOBRE.
- ✕ PAS DE COLLAGE EN FIN D'ELEVAGE.
- ✕ PREMIERE MISE EN BOUTEILLE LE 22 MARS 2018 A LA PROPRIETE : 503 BOUTEILLES.



DEGUSTATION

- ✕ UNE ROBE TRES CLAIRE, PRESQUE TRANSLUCIDE, AVEC DES REFLETS VERTS.
- ✕ UN NEZ DISCRET, FLORAL.
- ✕ VIN BLANC DOUX PRESENTANT UNE BELLE ACIDITE. DES NOTES DE FRUITS BLANCS QUI EVOLUENT VERS DES NOTES DE FLEURS.



Accords mets – vin



APERITIFS



CHARCUTERIES



PLATS EXOTIQUES



FROMAGES



DESSERTS