

LA CHIPIE



<u>Appellation :</u>	A.O.C. Touraine Chenonceaux
<u>Superficie en production :</u>	1 ha 50 sur un vignoble de 29 hectares
<u>Cépage :</u>	Sauvignon
<u>Age moyen du vignoble :</u>	30 ans
<u>Densité de plantation :</u>	6300 pieds / Hectare
<u>Nature du sol :</u>	Argilo-siliceux
<u>Rendement moyen :</u>	60 Hl/Ha
<u>Conduite du vignoble :</u>	Domaine toujours en quête de qualité : taille courte, retour de la culture du sol sur une partie du vignoble, effeuillage, vendange en vert.
<u>Vinification :</u>	Macération pelliculaire (8h) sur 2/3 de la cuvée, pressurage pneumatique, stabulation à froid (5°C) pendant 7 jours, fermentation thermo régulée à 17°C.
<u>Elevage :</u>	Sur lies fines de 18 à 24 mois, en cuves inox.
<u>Note de dégustation :</u>	Vin au nez fin et complexe d'arômes associant fleurs blanches, agrumes et fruits mûrs pour finir sur une très belle longueur en bouche.
<u>Accompagnement :</u>	Idéal sur des Saint-Jacques poêlées !