



LE CLOS DE LA CURE CHINON BLANC LES ESSENTIELLES

Vin bio et biodynamique - Cuvée parcellaire



Depuis 2008, le vignoble a obtenu la certification Ecocert & Demeter.



Cépage et Terroir

- 100% Chenin blanc
- Plantation de 2017
- Terroir turonien supérieur, constitué d'un sol crayeux et gravelo-caillouteux
- Hautes Terrasses

Travaux de la vigne

- Travail du sol sur la totalité de la surface
- Effeuilage
- Vendanges manuelles et trie, pour des rendements maîtrisés.

Vinification

- Pressurage direct
- Débourage à froid
- Levures indigènes
- Fermentation et élevage sur lie
- Mise en bouteille au printemps

Rendement

- 40hl/ha

La robe

- Subtile or pâle
- Claire et scintillante

Le nez

- Notes d'agrumes, fruits jaunes (pommes, poire) et de fleurs blanches
- Frais et acidulé

La bouche

- Arômes de fruits jaunes sur un penchant d'agrumes
- Juteuse, jeune et tonique
- Frais en bouche, grâce à une belle pointe de minéralité

Accompagnements

- Ce vin sec et fruité se marie avec de nombreux plats du quotidien, de l'apéritif aux fromages
- Fruits de mer
- Carpaccio de Saint Jacques ou tartare de crevettes à la citronnelle et au gingembre
- Terrine de poisson ou de légumes
- Viande blanche ou poissons blancs (cabillaud, colin, la dorade)
- Fromages de chèvre

Température de service : 10° et 12°

- Lors de sa dégustation, ce vin vous dévoilera une expression un peu sauvageonne de fruit doublée d'une acidité complice.
- Une salinité peut se faire ressentir en fonction des millésimes, elle appuiera le côté savoureux et l'expression aromatique de ce vin
- Ce vin est à consommer dans les 4 ans.

