

AOC TOURAINE

Méthode Traditionnelle Blanc Brut



Rebsorte : 100% Chenin

Ertrag : 65 hl/ha

Bodentyp : Tuffstein-Unterboden mit lehmigen Kalkoberböden.

Weinlesemethode : mechanisch.

Weinbereitungsmethode : sofort nach der Ernte in die Luftpresse gefüllt, Entschleimen (6° C) 24 Stunden danach, Gärung bei niedriger Temperatur, Hefesatzlagerung, Stabilisierung, Vorfiltration, Flaschenabfüllung im Frühling.

Weinverkostung : Dieser festliche und nüchterne Jahrgang eignet sich hervorragend zum Feiern von Events. Seine sehr feinen Blasen, hervorgehoben durch eine Apfelnase und einen fruchtigen Mund, werden Ihren Gaumen erfreuen. Dieser Wein begleitet Sie mit einem Aperitif zu einer Mahlzeit bis zum Dessert.

Wein und Speisen : Apéritifs und Desserts.

Trinktemperatur : 8 - 10 °C

Trinkreife : trinkreif, aber auch hohe Lagerfähigkeit