DOMAINE DES TABOURELLES

AOC TOURAINE

Chenin Moelleux « Douceur d'Automne »

Cépage : 100 % Chenin blanc

Rendement : 25 hl/ha

Type de sol : argilo-calcaire sur tuffeau

Mode de vendange : vendanges tardives manuelles

Vinification:
Pressurage en pressoir pneumatique dès la récolte, débourbage statique à froid (6°C) 24 heures après, fermentation naturelle tout au long de l'hiver et sans intervention, stabilisation, clarification, mise en bouteilles au Printemps.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles

Dégustation :

Avec sa belle robe paille, son nez audacieux, complexe aux arômes de fruits confits et cuits, c'est un vin harmonieux. La bouche est généreuse, fine, suivie d'une belle finale de miel. Il exprime sa rondeur et sa plénitude dès aujourd'hui, et ce pour de nombreuses années.

Accord mets/vins : foi gras, lotte au miel, tartare de saumon, fromages à pâtes persillées, dessert

Température de service : 8 - 10 °C

Durée de garde : 1 à 10 ans.

VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE