

AOC TOURAINE

Chenin Moelleux « Douceur d'Automne »

Rebsorte: 100% Chenin

Ertrag: 25hl / ha

Bodentyp: Kalkstein auf Tuffeau

Weinlesemethode : manuell und spät

Weinbereitungsmethode: Pressung in der pneumatischen Presse aus der Ernte, * kalte Statikabscheidung (6 ° C 24 Stunden später), natürliche und lange Tieftemperaturgärung (ca. 6 Monate), natürlicher Stopp der Gärung, Klärung, Abfüllung Frühling.

Verkostung: Cuvée aus der späten Ernte. Mit seiner schönen Strohfarbe, seiner großzügigen Nase, der süßen, komplexen Aromen von kandierten Früchten und gekocht bietet er einen großzügigen, feinen Mund, gefolgt von einem schönen Abgang mit Honig und begleitet Aapéritifs, Foie Gras, Süß- / Salzgerichte, Desserts und schokolade. Es drückt heute seine Rundheit und Fülle aus.

Wein und Speisen: Carpaccio von Saint Jacques, Gänseleberpastete mit Feigenkonfitüre, schokoladendesserts.

Trinktemperatur : 10 - 12 ° c

Trinkreife : trinkfertig, aber mit hohem Alterungspotential

