



Appellation : IGP Val De Loire Vendée.

Dénomination Commerciale : Cuvée M Chenin Monstre 2021.

Terroir : Anciennes îles argilo calcaire affleurement silex.

Densité : 5 500 pieds à l'hectare.

Conduite du Domaine : Mode de culture alternatif basé sur le bon sens et le respect de notre terroir. Vin issu d'une Exploitation Haute Valeur Environnementale certifiée niveau 3.

Cépages : Chenin Blanc.

Vinification :

Pressurage direct pneumatique basse pression avec séparation des jus de presses. Fermentation lente avec contrôle des températures pour extraire un maximum d'arômes. Pas de fermentation malolactique. La vinification est conforme au cahier des charges BIO sans certification. Utilisation de l'azote pour réduire l'apport en soufre de nos vins.

Elevage et mise en bouteille :

Elevage sur lies fines de 2 mois en cuves inox thermorégulées

Distribution : Cette cuvée M est exclusivement disponible en bouteilles et réservée aux professionnels cavistes, restaurateurs et à la vente directe.

Formats disponibles :

Bouteilles 75 cl.

Garde : Cette cuvée est très appréciable dans sa jeunesse mais comme la plupart des grands Chenin de Loire, il a surprenante aptitudes à la garde.

Notre appréciation :

Cette cuvée spéciale du Domaine rend hommage à notre Terroir et aux Chenins tel que nous l'aimons dans la Loire. Sans artifices à la vinification, Chenin Monstre épate par sa générosité à l'attaque tout en ayant une évolution intense. La finale n'en reste pas moins subtile et élégante ce qui caractérise l'esprit des Chenins de la Loire.

Vous l'apprécierez à l'apéritif mais aussi à table sur des viandes blanches en sauce et des poissons.

Servir frais entre 10° et 12°C.

