



Appellation : VDF.

Dénomination Commerciale : Cuvée M Chenin Monstre.

Terroir : Anciennes îles argilo calcaire affleurement silex.

Densité : 5 500 pieds à l'hectare.

Mode de Culture : 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. Travaille du sol mécanique (0 herbicide).

Cépages : Chenin.

Vinification :

Pressurage direct pneumatique basse pression avec séparation des jus de presses. Fermentation lente avec contrôle des températures pour extraire un maximum d'arômes et de fruit. Pas de fermentation malolactique.

Utilisation de l'azote pour réduire l'apport en souffre de nos vins.

Elevage et mise en bouteille :

Elevage sur lies de 3 mois avant assemblage et mise en bouteilles. Mise en bouteille précoce pour préserver fraîcheur et arômes.

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

Format et conditionnement :

Bouteille 75 cl éligible au réemploi. Etiquette en papier certifié FSC et colle écoresponsable soluble à l'eau. Carton de 6 certifiés FSC avec scotch Kraft.

Garde : A boire dans les 18 mois. Pas d'intérêt à la garde.

Notre appréciation :

Sur les millésimes solaires qui sont de plus en plus fréquents sur notre Terroir du Sud de la Loire, nous parvenons assez facilement à isoler une parcelle de Chenin avec un profil fruité, puissant et généreux tout en conservant fraîcheur et élégance. 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. Il est démonstratif ! Ce cépage n'arrête décidément pas de nous épater par son potentiel et son élasticité. Vous l'apprécierez à l'apéritif mais aussi à table sur des viandes blanches en sauce et des poissons. Vous appréciez Chenin Monstre à l'apéro et sur vos plats en sauce. Servir frais entre 10° et 12°C.

