



Vin de France « Le Chenin d'Ailleurs 2017 »

Malgré tous nos efforts pour protéger nos vignes du gel, nous avons perdu 20 % de notre récolte dans la nuit du 26 au 27 avril 2017. Même nuit que 2016 ! Heureusement nous avons fait le choix de nous grouper avec plusieurs vignerons de Montlouis pour que des hélicoptères survolent les vignes au petit matin et, avec l'aide de ballots de paille, ils ont réussi à sauver la majorité des raisins ! Le printemps a été relativement stable, malgré le fameux gel de fin avril, ainsi que l'été. 2017, année compliquée mais précoce. Les vendanges ont débuté le 11 septembre pour se finir le 5 octobre.



CEPAGE : 100% Chenin Blanc

VIGNE : 50 ans

DEGRE ALCOOLIQUE : 12.5 %

SUCRES RESIDUELS : 1,30 g/L

MISE EN BOUTEILLE : Août 2018

ACIDITE TOTALE : 3,44 g/L

SOLS : Argilo-calcaire et graves

VENDANGES : manuelles

MODE DE CULTURE : les vignes sont en altitude entre 200 et 300 m.

On distingue 3 terroirs :

- Terroir méditerranéen
- Terroir océanique
- Terroir de la Haute Vallée

Le Chenin s'acclimate parfaitement à la combinaison de ces 3 terroirs soulignant la diversité de cette appellation du sud de la France.

VINIFICATION : Après un pressurage en pressoir pneumatique chez M. Bouché à Limoux, les jus de raisins ont été refroidis et remontés dans les 24 heures à Montlouis dans nos caves. La fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes dans nos demi-muids, pièces de bois de 600 litres de capacité. Elle peut durer jusqu'à six mois. La fermentation malo-lactique n'est pas recherchée.

ELEVAGE : Il est réalisé sur lies fines, toujours dans nos demi-muids (durée totale 11 mois).

DEGUSTATION : Vin blanc sec et minéral offrant une robe claire et lumineuse. Pureté et élégance caractérisent ce Chenin d'Ailleurs aux notes d'agrumes. Bel équilibre en bouche qui se termine par une finale toute en fraîcheur.

POTENTIEL DE GARDE : 8 à 10 ans

Accords Mets et Vins
Poissons grillés, crustacés,
Ste Maure de Touraine.
Servir à 11-12°