



Les Argiles 2020

Vin de France

2020 a été une année globalement chaude avec des épisodes de canicule fin juin et fin juillet, qui ont provoqué un important stress hydrique de la vigne. Ces fortes chaleurs ont continué pendant la période des vendanges, ce qui a fait augmenter les degrés rapidement. Heureusement, les pluies sont arrivées et ont apporté un bel équilibre entre acidité et concentration en sucre. La récolte est bonne, les raisins sont sains et surtout de qualité.

FRANÇOIS CHIDAÏNE

CÉPAGE : 100% Chenin Blanc

SOLS : Argilo-calcaire (argiles profondes et craies)

PARCELLE : sélection de parcelles sur Vouvray

VIGNES : 40 ans

VENDANGES : manuelles avec tris successifs

SUCRES RÉSIDUELS : 3.4 g/L

ACIDITÉ TOTALE : 3.86 g/L

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14.5 % vol

MISE EN BOUTEILLE : Août 2021

POTENTIEL DE GARDE : 10 à 15 ans

MODE DE CULTURE : Le vignoble est conduit en Biodynamie et en agriculture de conservation des sols. Aucun produit phytosanitaire chimique n'est utilisé dans les vignes.

VINIFICATION : Pressurage en pressoir pneumatique, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes dans des demi-muids de 620 L. Elle peut durer jusqu'à six mois. La fermentation malolactique n'est pas recherchée.

ÉLEVAGE : L'élevage est réalisé sur lies totales, toujours dans les demi-muids pendant 6 à 8 mois.

DÉGUSTATION : Vin blanc sec et minéral offre une robe claire et lumineuse. Pureté et élégance caractérisent ce millésime aux notes de fruits blancs. Bel équilibre en bouche qui se termine par une finale tendue. À déguster dès à présent en accompagnement de mets raffinés ou tout simplement en apéritif.



ACCORDS METS ET VINS :

Poissons grillés, viandes blanches, fromages de chèvre. Servir à 11-12°C