



Les Choisses 2020

AOC Montlouis-sur-Loire

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 : Argiles à silex ; sous-sol constitué de Tuffeau

PARCELLE : sélection de parcelles

VIGNES : 30 à 90 ans

VENDANGES : manuelles avec tris successifs

SUCRES RÉSIDUELS : 4,2 g/L

ACIDITÉ TOTALE : 3,75 g/L

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14.5 % vol

MISE EN BOUTEILLE : Août 2021

POTENTIEL DE GARDE : 10 à 15 ans minimum

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 à la robe limpide et brillante. Nez fruité aux notes de pêche blanche qui révèle progressivement une délicate minéralité. La bouche s'équilibre entre une belle matière et une agréable fraîcheur. À déguster dès à présent en accompagnement de mets raffinés ou tout simplement en apéritif.



ACCORDS METS ET VINS :

Cabillaud, homard, bar, fromages de chèvre. Servir à 11-12°C