



# Les Tuffeaux 2019

AOC Montlouis-sur-Loire

*A cause du gel, de la sécheresse, de la canicule, tout s'est joué sur un fil. Nos vendanges précoces ensoleillées et chaudes nous ont donné le sentiment que le déroulement n'allait pas être facile avec une prévision de petite récolte...*

*Or, la Nature nous a aidés pour avoir des jolis raisins sains, des jus équilibrés, intenses voire surprenants. Des vins que nous n'imaginions pas ! C'est juste de la magie et surtout le sentiment d'avoir fait les bons choix dans nos vignes...*

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 :** 14.8 g/L

**ACIDITÉ TOTALE :** 3.97 g/L

**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 13.5 % vol

**MISE EN BOUTEILLE :** Août 2020

**POTENTIEL DE GARDE :** 15 à 20 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 tendre à la robe limpide et brillante. Nez aromatique qui révèle progressivement une délicate fraîcheur. La bouche exprime des notes fruitées et une pointe d'acidité en fin de bouche qui conjugue un bel équilibre.



## ACCORDS METS ET VINS :

Apéritif, turbot au beurre blanc,  
côte de veau, fromages de chèvre.  
Servir à 11-12°C