

MONPLAISIR

FAMILLE  FOURNIÉ



LE CHEMIN BLANC 2023

Appellation : IGP Côtes du Lot

Cépage(s) : 60% Chardonnay / 40% Viognier

Terroir : Terroir de 3ème terrasse, exposition sud et présence d'une forêt qui entoure une des parcelles. Sols composés de limons, argile et éclats de calcaire.

Vinification : Vendanges de nuit pour préserver la fraîcheur, puis égrappage, tri et pressurage direct. Macération à froid (15°C) puis débourage et fermentation dans des demi-muids de 500L de 2 vins.

Elevage : Elevage en demi-muids de 500L de 2 vins, sur lie fine, pendant 15 mois environ.

Dégustation : Un vin blanc qui fait d'abord preuve d'une certaine discrétion : pomme acidulée, abricot frais, quelques fleurs blanches... Puis, c'est avec l'aération et surtout en bouche qu'il dévoile son véritable visage aromatique, en ajoutant du beurre et des notes fumées, ainsi que des abricots confits et des notes de poire caramélisée en fin de bouche. Frais, enrobé et tout en finesse, c'est un vin expressif et élégant qui demande à accompagner une cuisine de bistrot élaborée : quenelles de brochet beurre blanc, pâtes fraîches aux truffes d'été, ou tout simplement un Chaource en fin de repas.

