

Champtoisé 2020 – Blanc sec

Chenin



Propriété familiale de 35 ha, cultivés en haute densité, sur les contreforts Est du Massif Central, près des gorges de la Loire.

Terroir Parcelle plantée sur un sol granitique.
1,9 ha de jeunes vignes.
Altitude : 400 mètres.

Mode de culture Vignes conduites en biodynamie.
Haute densité : 8 500 pieds / ha.
Vignes palissées. Taille Guyot simple.
Vendanges manuelles.



Vinification Pressurage direct.
Vinification en fût de 500 l, foudre de 12 hl et cuve béton.
Fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes.
Élevage sur lies fines de 11 mois.
Après une légère filtration, mise en bouteille effectuée par nos soins.

Cépage	Chenin
Teneur en alcool	12 % / vol.
Contenance	75 cl / 150 cl / 300 cl
Vin biologique	Certifié par FR-Bio-01-Ecocert Agriculture France
Vin biodynamique	Certifié Biodyvin par Ecocert France
Obturation	Liège naturel



14°C



2 à 5 ans



Poulet à la crème
Poisson en sauce

