

# 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

