



DOMAINE DU
FOUR A CHAUX

Blanc

Cépage: 100% Chenin
Sol: Argile et silex

Vinification: C'est une vinification traditionnelle avec fermentation en cuve inox afin de maîtriser la température qui se situe à 18°C. Après quinze jours de fermentation le vin est soutiré à l'air et laissé sur lies jusqu'à la mise en bouteille au printemps..

COTEAUX DU VENDOMOIS BLANC CHENIN

Dégustation: Nez de fleur blanche et de miel. Attaque souple, bouche ronde et fruitée avec une longueur minérale. La finale est structurée donnant de la longueur à l'ensemble.

Accord mets & vin: poissons de rivière et de mer, fruits de mer, fromages de chèvre. Après deux années de garde, il accompagne à merveille les volailles et la blanquette de veau.

DOMAINE DU FOUR A CHAUX - Sylvie & Dominique NORGUET viticulteurs
lieu dit Berger 41100 THORE LA ROCHETTE
02.54.77.12.52 - dominique.norguet@orange.fr
www.domaine-four-a-chaux.com