

CHINON BLANC

Cépage : Chenin

Le Chinon blanc est un vin rare (2% de l'AOC). Notre Chinon blanc sec est issu en grande partie de sols argilo-calcaires, mais aussi de sols composés de sables et graviers de Loire. Afin de préserver la qualité de ce cépage délicat, les vignes sont effeuillées à la main. La récolte manuelle est pressée par un système pneumatique. Il est particulièrement fin et riche en arômes d'agrumes, de miel et de fruits blancs grâce à une fermentation à basse température par des levures indigènes. A la fois, très gras et tout en fraîcheur, il accompagne admirablement les crustacés, les plats de poisson en sauce mais peut aussi se déguster seul en apéritif (entre 11 et 12°C).

SARL Jean –Maurice RAFFAULT La Minotière 37420 SAVIGNY EN VERON-FRANCE Siret : 380 700 369 00016
Tél + 33 (0) 247584250 Fax + 33 (0) 247588373 rodolphe.raffault@wanadoo.fr
www.jean-maurice-raffault.com