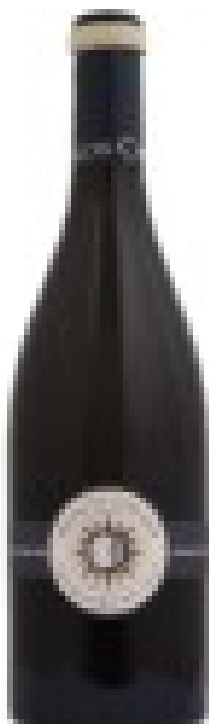


# Domaine François Chidaine Montlouis "Les Bournais" blanc sec 2016



Prix du produit :

**174,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAINE

Millésime: 2016

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Les Bournais

Cépage dominant: chenin

**Description du produit :**

## **PRESENTATION DU DOMAINE FRANÇOIS CHIDAINE**

### **Montlouis Les Bournais 2016 signé François Chidaine**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Culture de la vigne :** Le vignoble est conduit en biodynamie. Aucun produit phytosanitaire chimique n'est utilisé. Les sols sont labourés. Des plantes mellifères et nématicides sont semées dans les rangs. Les préparations utilisées proviennent uniquement de matières végétales, animales et minérales transformées.

**Sols :** Le sol est de nature argilo-calcaire, sans éléments grossiers de silex, "Les Perruches", typiques des sols de l'appellation. Le sous-sol est constitué de Tuffeau, roche calcaire tendre et blanche à travers laquelle les racines se créent un passage. Superficie de la parcelle : 2,5 ha.

**Cépage :** chenin blanc.

---

**Vendanges** : manuelles avec tris successifs.

**Age des vignes** : 30 à 100 ans.

**Vinification** : Après un pressurage, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes dans des demi-muids, pièces de bois de 600 litres de capacité. Elle peut durer jusqu'à six mois. La fermentation malo-lactique n'est pas recherchée. L'élevage est réalisé sur lies fines, toujours dans les demi-muids (durée totale : 10 mois).

**Accords mets et vins** : Poissons et viandes blanches, accords sucré-salé.

**Température de service** : 11-12°C.

**Description brève du produit** :

La parcelle atypique (argilo-calcaire sans silex) de François Chidaine... très recherchée ! 90% des 2016 perdus pour cause de grêle... cette bouteille est une survivante.