

Domaine François Chidaine Montlouis "Clos du Breuil" blanc sec 2021



Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAINE

Millésime: 2021

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos du Breuil

RVF: 92/100

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE F. CHIDAINE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine François Chidaine Montlouis "Clos du Breuil" blanc sec 2021

La Revue du Vin de France (juill-août 2023) : 92/100. *Superbe définition du chenin, sensation argileuse d'un joli gras, animé par une énergie revigorante. Léger enrobage du bois qui s'estompera tranquillement. De fins amers élancent ce vin avec beaucoup de relief.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 92/100. *"Une magnifique série de secs se profile en 2021, à commencer par le Clos du Breuil, élancé, salin, digeste, sans pour autant manquer de matière."*

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. Les qualités et particularités de chaque terroir sont ainsi respectées.

Sols : Le sol est composé d'argiles et d'éléments grossiers de silex. 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 : 3 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 : 9 mois).

Accords mets et vins : Poissons grillés, crustacés, fromage de chèvre.

Température de service : 11-12°C.

Description brève du produit :

92/100 RVF. Ce très joli 2021 méritait un peu de patience, et nous l'avons volontairement "oublié" dans notre cave. Il est maintenant parfait pour quelques années, et permettra de patienter en attendant que les 2022, tout juste sortis du domaine fin 2023, s'assagissent.