

# Domaine François Chidaine Montlouis "Clos du Breuil" blanc sec 2022



Prix du produit :

**168,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAINE

Millésime: 2022

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**

Commanetaires sur ce

Domaine François Chidaine Montlouis "Clos du Breuil" blanc sec 2022

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (août 2024) : **92/100**. *Les secs, flamboyants en 2022, sont à découvrir, à commencer par le Clos du Breuil, tout en rondeur et séduction de texture, animé par un élevage sous bois minutieux.*

**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** :

Superbe chenin de garde. qu'on peut commencer à déguster en 2024, pas avant ! **92/100 RVF**