



Cépage : chenin 100%, vigne âgée en moyenne de 50 ans

Terroir : sol très drainant avec beaucoup de silex et cornule. Sous sol argilo-calcaire. Coteau sur le versant sud de l'Indre.

Conduite de la vigne : pas d'application de désherbant, travail du sol mécanique. Ebourgeonnage. Vendanges manuelles en caissettes.

Rendement : 35 HL/Ha

Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique 15 mois en fût d'un vin de 600 litres en cave de tuffeau. Vin non levuré et non chaptalisé avec 13 %vol d'alcool acquis à partir des sucres naturels du raisin. Sans aucune filtration.

Sulfitage léger et seulement à la mise en bouteille

Accords mets et vin : Apéritif, foie gras, viandes blanches, légumes en salade, poissons et fruits de mer crus ou grillés, pâte et riz sauce crème. Fromage de chèvre St Maure. Tarte fine aux pommes ou cheese-cake.