



Domaine Pierre Et Bertrand Couly

Les Blancs Closeaux

Chinon - Blanc 2018

Région :	Loire
Appellation :	Chinon
Cuvée :	Les Blancs Closeaux
Couleur :	Blanc
Millésime :	2018
Cépages :	Chenin (100%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pressurage.
Elevage sur lies.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or vert, pâle, reflets or vert.
NEZ : Aromatique, fin, subtils arômes d'acacia, légers arômes d'aubépine, intenses arômes de fleurs blanches, légers arômes de litchi, légers arômes de pêche, arômes de fruits blancs, subtils arômes de pierre à fusil, subtils arômes de silex, subtils arômes de beurre.
BOUCHE : Harmonieuse, riche, veloutée, légères notes de fleurs blanches, subtiles notes de banane, légères notes de litchi, rond, légèrement minérale, corps puissant, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 7° et 9°
GARDE : A consommer entre 2018 et 2022



ACCORDS METS ET VINS : Asperges, Carpaccio de Saint-Jacques, Filet de sole, Viandes blanches en sauce, Fromage de Chèvre



DISTINCTIONS

Concours des vins des vignerons indépendants 2019 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

