



LES CHENINS D'OR

VIN ORANGE

CÉPAGES

Chenin 100%



TERROIR

Argilo - calcaire sur un magnifique coteau surplombant la cave à Coutures

VINIFICATION

La récolte manuelle est réalisée après un contrôle rigoureux de l'état sanitaire, pour vendanger le 20.09 des raisins sains à juste maturité.

Les raisins purs sont amenés à la cave rapidement afin d'éviter une oxydation ou une contamination par des bactéries suivis d'un remplissage de plusieurs cuves en absence d'oxygène, afin de procéder à des durées et techniques d'extractions distinctes.

La fermentation alcoolique démarre, après un levurage, puis les vinificateurs vont procéder à des pigeages d'extraction sur les différentes suites aux dégustations répétées. Les fermentations malo lactiques se sont déclenchées sur les cuves et sont complètes.

L'élevage se fait en barriques sur plusieurs mois, pour valoriser la complexité aromatique, affiner les tanins jusqu'à la mise en bouteilles lors de l'été 2020.

DÉGUSTATION

Servir à 12 - 14°C.

ACCORDS METS ET VINS

Les Chenins d'Or sera une grande découverte sensorielle et va en surprendre plus d'un. Il pourra être déguster seul ou accompagner des viandes blanches grillées ou la vapeur, accompagnées de sauce crémée, du boudin blanc ou certains fromages de chèvre secs ou de vieux comtés.



SCEA DOMAINE DE BOIS MOZÉ
LE BOIS MOZÉ - COUTURES - 49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE
+ 33 (0) 2 41 57 91 28 - ACCUEIL@BOIS-MOZE.FR

