

FRANÇOIS CHIDAINE

Méthode Traditionnelle **Brut Tradition 2022** AOC Montlouis-sur-Loire

CÉPAGE :

100% Chenin Blanc

SOLS :

Cette cuvée est issue de parcelles au sol argiles à silex.

VINIFICATION :

Pressurage en pressoir pneumatique, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes dans des cuves inox thermorégulées. Elle peut durer jusqu'à six mois. La fermentation malolactique n'est pas recherchée.

ÉLEVAGE :

La prise de mousse a été réalisée dans notre chai en avril 2021. Les bouteilles sont restées sur lattes pendant 12 mois minimum avant le dégorgement.



VENDANGES : manuelles

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12 % vol

ACIDITÉ TOTALE : 3.27 g/L

SUCRES RÉSIDUELS : < 5 g/L
non chaptalisé
non dosé

TEMPS DE GARDE : 5 ans

DÉGUSTATION :

L'effervescence vivifiante exprime des notes de pomme granny Smith mêlées aux agrumes. La bouche bien tendue développe une belle rondeur en cœur de bouche et s'affine en finale. Il convient de le servir très frais : à environ 8°C.

A déguster avec un plateau de fromages et de charcuteries, avec des cannellonis de truite au fromage frais ou tout simplement en apéritif.

SARL François CHIDAINE
5 Grande Rue – Husseau 37270 Montlouis-sur-Loire
02.47.45.19.14 / contact@francois-chidaïne.com
www.francois-chidaïne.com