

CHÂTEAU DE SURONDE 2018

Un grand vin blanc vif et pur à la complexité élégante.

AOP : AOP Anjou blanc

Situation du vignoble : Val de Loire (aire d'AOP Quarts de Chaume)

Cépage : Chenin Blanc 100%

Couleur et type : Blanc sec

Millésime : 2018

Alcool : 12,5° vol

Contenance : 75 cl

Culture : Certifiée en Agriculture biologique (ECOCERT) - Issue de raisins
DEMETER

DEGUSTATION

Notes de dégustation : Joli nez floral : acacia, genêt, tilleul. En bouche, miel et fruits blancs (poire) et amande. Vin vif, tranchant, très frais qui offre matière et complexité, vivacité et pureté.

Accords mets et vin : Salades composées, poissons, coquilles Saint-Jacques, viandes grillées rouges et blanches.

Potentiel de garde : 5 ans.

ELABORATION

Terroir : Vignes de 30-40 ans sur schiste gréseux avec texture limono-argileuse. 5000 pieds/ha, rendement 25hl/ha.

Conduite de la vigne : Taille guyot simple, ébourgeonnage, effeuillage manuel et vendange en vert.

Vendange : La récolte, après un suivi minutieux des maturités, s'effectue à la main, de manière parcellaire, et en plusieurs tris. Les grappes sont triées sur souches, puis amenées au chai en caissettes.

Vinification : Jus de goutte à 100%. Pressurage doux, fermentation parcellaire pendant 1 mois à 16-18° en cuves inox. Assemblage à la dégustation puis élevage 8 mois sur lies fines en cuve inox.
Mise en bouteilles l'été qui suit la vendange