



L'ESQUISSE DE SURONDE 2019



Une cuvée conviviale et rafraichissante. Un vin blanc sec pour un grand moment de plaisir.

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 : 2019

Alcool : 13,5 % vol

Contenance : 75 cl

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

DEMETER

DEGUSTATION

Notes de dégustation : Vin frais et aromatique avec des arômes de pêche et melon. Bouche ample et généreuse offrant du gras et de la matière, sur des notes de nectarine et une finale d'agrumes rafraichissante.

Accords mets et vin : Parfait en apéritif, il se marie aussi avec les salades, poissons, crustacés et volailles.

Potentiel de garde : S'apprécie dès maintenant, il sera à boire dans les 3 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, en plusieurs tris. Les grappes sont triées sur souches, puis amenées au chai en caissettes.

Vinification : Pressurage doux, fermentation à 16-18° en cuves inox. Elevage 8 mois sur lies fines en cuve inox. Mise en bouteilles l'été qui suit la vendange.