



L'OEUVRE DE SURONDE 2018



Emblème des blancs secs du domaine, ce vin incarne la pureté et la minéralité du terroir du Suronde. Le mariage raffiné et équilibré d'une bouche charnue et d'arômes floraux complexes.

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 : 13 % vol

Contenance : 75 cl

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

DEMETER

DEGUSTATION

Notes de dégustation : Vin complexe mêlant arômes de fleurs blanches et de fruits à coque. Bouche ample et ciselée d'une grande longueur.

Accords mets et vin : Un vin de gastronomie : Salades exotiques, poissons, viandes blanches en sauce, fromages.

Potentiel de garde : 10 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 : Vin de goutte à 100%. Pressurage doux, fermentation parcellaire pendant 1 mois à 16-18° en cuve inox. Assemblage des meilleures cuves à la dégustation puis élevage 8 mois sur lies fines en cuve inox. Mise en bouteille l'été qui suit la vendange.

Certifié en agriculture biologique – Vins issus de raisins biodynamiques

Château de Suronde – Suronde – 49190 Rochefort sur Loire – France

Tél: +33 (0)2 41 78 66 37 – contact@chateaudesuronde.com www.chateaudesuronde.com

Siret : 819 228 719 00012 - N° TVA : FR79819228719