LA RÉALISTE - 2022

Château de Suronde

Première cuvée de notre gamme, elle est la retranscription pure du terroir de Suronde, de ses atouts, de son caractère, de son histoire.

AOP Anjou Ronceray
Val de Loire
100 % Chenin Blanc
Pressurage doux
Vinification et élevage en cuve inox

TERROIR :

Vignes de 30-40 ans sur schiste gréseux avec texture limono-argileuse
5 000 pieds /ha
Rendement 25hl/ha

LA MAGIE DU VIN :

Un nez délicat s'ouvre sur le jasmin et le genêt, mettant en avant des notes florales d'aubépine, de chèvrefeuille et d'églantine.

En bouche, la fraîcheur et la pureté confirment les sensations du nez. Une sobriété raffinée s'harmonise avec des notes de chlorophylle, tandis qu'une légère amertume savoureuse prolonge le plaisir.

Fin – précis – délicat – élégant

CRÉATION D'ACCORDS :

Rillettes de saumon et fromage frais – Coquillages

Alcool : 12,50 % vol
Contenance : 75 cl
Potentiel de garde : 5 ans

Certifiée en Agriculture biologique (ECOCERT) – Issue de raisins DEMETER