

DOMAINE

Davault la Chaise

Touraine Chenin Blanc



CÉPAGE: Chenin

TERROIR: Coteaux argilo-silicieux de la rive gauche du cher

VINIFICATION: Après un pressurage pneumatique, les moûts sont placés en cuve pendant 24 heures, avant soutirage. La fermentation alcoolique dure 3 semaines à 15°C. Elevage sur lies fines jusqu'à l'embouteillage.

DÉGUSTATION

Œil: Belle robe brillante jaune brillante

Nez: nez aux arômes de pomme verte et de noisettes

Bouche: On y retrouve les notes de pomme verte, de poire et de coing sublimés par une belle acidité et un beau croquant.

Accords mets & vins: apéritif, poissons grillés, entrées froides à base de poissons

GRAPE VARIETIES: Chenin

TERROIR: Clayey-siliceous slopes on the left bank of the Cher river

VINIFICATION: After pneumatic pressing, the must is placed in vats for 24 hours before racking. Alcoholic fermentation lasts 3 weeks at 15°C. Aged on fine lees until bottling.

TASTING

Eye: Beautiful bright yellow colour

Nose: Green apple and hazelnut aromas

Palate: Notes of green apple, pear and quince are enhanced by a nice acidity and a nice crunch.

Food and wine pairing: apéritif, grilled fish, cold fish-based starters

