



## CHINON BLANC CUVÉE ANTOINE, MILLESIME 2009 Demi-Sec



### Vignoble :

- Age des vignes : de 6 à 15 ans
- Terroir : coteaux calcaire (tuffeau turonien)
- Situation : cuvée issue de l'assemblage de tris des 2 parcelles de chenin blanc du domaine (Rochette à Chinon et Chesnaies à Cravant les Coteaux)
- Culture : agriculture biologique certifiée Ecocert AB, culture biodynamique

**Cépages** : 100 % Chenin

**Rendement** : environ 35 hL/ha

**Vendanges** : manuelle en caisse. Récolte issu d'un passage de la partie Ouest de Rochette et d'un tri de raisins sur Chesnaies

**Vinification** : Pressurage directe sur pressoir pneumatique puis débouillage au froid. Fermentation et élevage sur lies fines en cuve bois neuve de 20 H pour Rochette et en cuve de 500 l pour Chesnaies pendant 10 mois. Assemblage des deux vins (85 % Rochette et 15 % Chesnaies) et nouvel élevage de 12 mois en cuve bois. Pas de fermentation malolactique, degré alcoolique 15,5 °, acidité : 7 grs/litre, sucre résiduel 18 grs/l.

**Caractères** : d'une robe dorée, le vin exprime au nez une forte maturité du fruit...L'attaque est franche, et la bouche est riche, le sucre accentue le volume du vin sans jamais l'alourdir car toute la fraîcheur du terroir est présente en fin de bouche. Acidulée, très vive, la bouche se termine longuement sur des notes d'agrumes. C'est un vin de caractère, "hors norme", appréciable dès maintenant qui devrait faire un grand vin de garde.

**Température de service** : . A consommer à une température entre 8 et 10°

**Gastronomie** : à boire évidemment en apéritif tant le vin est apétant par son fruit et son équilibre acide-sucre. Antoine fera merveille sur des plats complexes tels une papillote de homard aux quatre épices, des moules marinières au safran, des coquilles St Jacques sauce aux agrumes, un curry de poulet aux oignons. Ces mets seront accompagnés à merveille par l'équilibre acidité - gras du vin, et leurs arômes épicés ou exotiques s'associeront parfaitement à ceux du vin.

**Garde** : entre 3 et 15 ans - La palette aromatique du chenin ramassé à maturité est exceptionnelle au vieillissement.

Pascal et Béatrice Lambert

Vignerons en Bio-dymanie

Les Chesnaies - 37500 CRAVANT - LES - COTEAUX

Tel : 02 47 93 13 79 - FAX : 02 47 93 40 97

[WWW.chinonlambert.com](http://WWW.chinonlambert.com)

email : [lambert-chesnaies@wanadoo.fr](mailto:lambert-chesnaies@wanadoo.fr)