



## CHINON BLANC CUVEE LES CHESNAIES, MILLESIME 2009



### **Vignoble :**

- Age des vignes : de 12 à 15 ans
- Terroir : coteaux calcaire (tuffeau turonien)
- Situation : 1 parcelle à Cravant-les-Coteaux (91 ares)
- Culture : agriculture biologique certifiée Ecocert AB , culture biodynamique

**Cépages :** 100 % Chenin

**Rendement :** environ 40 hL/ha

**Vendanges :** manuelle en caisse. Récolte en trois tris de fin septembre à fin octobre

**Vinification :** Pressurage directe sur pressoir pneumatique puis débourbage au froid. Fermentation et élevage sur lies fines en partie en fût de chêne de 400 L ou 500 L et en partie en cuve tronconique bois de 20 HL pendant 10 à 11 mois. Fermentation malolactique, degré alcoolique 13,8 °, sucre résiduel 2 grs.

**Caractères :** Le nez exprime les fruits blancs , pomme, poire tout en s'exprimant sur des notes briochées et anisées. Après une belle attaque franche, la bouche est pleine et grasse, offrant une belle longueur

**Température de service :** si possible à carafes une heure avant le service . A consommer à une température entre 8 et 10°

**Gastronomie :** vin de gastronomie par excellence à boire sur des ris de veau aux cèpes, des asperges sauce mousseline, un filet de perche meunière, une lotte à la crème, une blanquette de veau

**Garde :** entre 3 et 10 ans - La palette aromatique du chenin ramassé à maturité est exceptionnelle au vieillissement.

Pascal et Béatrice Lambert

Vignerons en Bio-dynamie

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)