

Pierre Jautrou

Cuvée

Chenin



Ce vin provient d'une parcelle sablo-calcaire

- Chenin 100 %
- Vigne d'une dizaine d'années conduite en agriculture raisonnée labellisée HVE3. Rendement 50 hl/ha
- Fermentation traditionnelle d'environ 30 jours avec régulation de température afin de conserver le maximum de fruit. La fermentation malo-lactique n'est pas faite afin de préserver la fraîcheur du vin
- un élevage sur lie fine de 4 mois est réalisé
- Robe jaune pâle brillante, nez aromatique et élégant aux notes florales. Bouche fraîche
- Servir à 10°C. Il accompagne remarquablement les poissons et les crustacés
- Garde possible de 3 à 5 ans

