



# LA CHAPINIÈRE

Christophe BAUDRY et Jean-Martin DUTOUR écrivent une nouvelle page de leur histoire en s'implantant au cœur de la Touraine. Leur exploration des terroirs dédiés au SAUVIGNON blanc les a naturellement menés dans le Val de Cher où l'expression de ce cépage est l'une des plus réputée.

Ils reprennent le vignoble de Florence VEILEX, poursuivent ses engagements environnementaux en adoptant le cahier des charges de l'Agriculture Biologique et complète les parcelles du Domaine avec des terroirs de la rive droite du Cher.

Entre la rive gauche orientée vers le Nord, aux argiles à silex profondes et la rive droite dont le coteau sud présente des sols sableux sur fond argileux, le SAUVIGNON s'épanouit avec intensité et complexité.



<b>Millésime</b>	2022
<b>Terroir</b>	Sables sur argiles à silex
<b>Cépage</b>	Sauvignon Blanc
<b>Age des vignes</b>	25 ans en moyenne
<b>Taille</b>	Guyot simple
<b>Culture</b>	En conversion à l'agriculture biologique, HVE, viticulture de conservation
<b>Rendements</b>	50 Hl/Ha
<b>Vinification</b>	Les grappes cueillies à maturité sont pressées sans attendre. Débourage sévère puis fermentation en cuve inox à basse température. Pas de fermentation malolactique.
<b>Elevage</b>	100% en cuve inox, sur lies
<b>Alcool</b>	13 %
<b>Sucres résiduels</b>	Inférieurs à 2 g/L
<b>T° de service</b>	10 / 12°C
<b>Conservation</b>	2 à 5 ans
<b>Dégustation</b>	Nez très expressif, typique du Sauvignon blanc, avec des arômes de fruits mûrs, agrumes, pomme verte et pêche et quelques notes florales. Bel équilibre en bouche.
<b>Mets-vin</b>	Ce vin blanc frais et aromatique accompagnera idéalement poissons, coquillages et crustacés, les ceviche et salades estivales, ou un plateau de fromages de chèvre.