



LA CHAPINIÈRE

Christophe BAUDRY et Jean-Martin DUTOUR ont décidé de poursuivre leur histoire dans le Val de Cher, région incontournable du Sauvignon blanc et des Châteaux de la Loire. Ces deux joyaux se lient et se répètent à Chenonceaux, dernière-née des dénominations remarquables de Touraine. Les vins, à l'image du Château éponyme, évoquent une harmonie entre cette nature sous influence du Cher et la culture faite de siècles d'histoire et d'architecture unique.

Nos vignes de **Touraine Chenonceaux** s'épanouissent sur les coteaux des rives du fleuve, cultivées selon le cahier des charges de l'agriculture biologique. Ce terroir précis se distingue par le potentiel et la structure des vins qui en proviennent.



Millésime	2023
Terroir	Argiles à silex, sur les pentes regardant le Cher
Cépage	Sauvignon Blanc
Culture	 Agriculture biologique, HVE, Agriculture Régénératrice
Rendements	40 Hl/Ha
Vinification	Les grappes cueillies à pleine maturité aux heures les plus fraîches, sont pressées immédiatement. Débourage puis fermentation en cuve inox à basse température.
Elevage	100% en cuve inox, sur lies fines durant 12 mois
Sucres résiduels	Inférieurs à 2 g/L
T° de service	12-13°C
Conservation	3 à 6 ans
Dégustation	Robe dorée, nez de fruits jaunes juteux : pêches, abricots, et d'agrumes. La bouche est ample et crémeuse, alliant la délicatesse des arômes d'aubépine, la gourmandise des fruits d'été et la vivacité du pamplemousse.
Mets-vin	Un beau vin de gastronomie pour accompagner poisson à chair fine, volaille en sauce, plat thaï ou fromage de chèvre.