

# Twist



LA CHAPINIÈRE

Notre domaine de LA CHAPINIERE, sur les rives du Cher, est principalement dédié au fameux cépage SAUVIGNON BLANC et en célèbre la diversité d'expressions. Cette cuvée confidentielle en est donc une illustration, élaborée à partir d'une sélection de raisins cultivés sur nos plus beaux coteaux du Val de Cher dont l'exposition plein Sud permet la meilleure maturité. Un élevage de 18 mois en fûts de chêne français lui apporte son twist ; puissance et complexité aromatique.



<b>Millésime</b>	2023
<b>Terroir</b>	Sables sur argiles à silex
<b>Cépage</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Vigne</b>	Vieilles vignes à l'exposition plein sud
<b>Taille</b>	Guyot simple
<b>Culture</b>	Agriculture biologique, HVE, viticulture régénératrice
<b>Rendements</b>	40 Hl/Ha
<b>Vinification</b>	Les grappes cueillies à maturité sont pressées sans attendre. Débourbage sévère puis fermentation en cuve inox à basse température.
<b>Elevage</b>	Elevage sur lies, en fûts de chêne français pendant 18 mois.
<b>Alcool</b>	13 %
<b>Sucres résiduels</b>	Inférieurs à 2 g/L
<b>T° de service</b>	10 / 12°C
<b>Conservation</b>	5 à 10 ans
<b>Dégustation</b>	Nez très expressif de fruits d'été bien mûrs : pêche, abricot compoté, mêlés aux notes de fleurs d'oranger et une pointe de vanille. Un vin ample avec une belle complexité aromatique et une longue finale.
<b>Mets-vin</b>	Un appel aux plats relevés : tajine de poulet aux abricots secs, loup de mer aux citrons confits, houmous et pissaladière... un goût de soleil et du caractère dans le verre comme dans l'assiette.