

TwisT



LA CHAPINIÈRE

Notre domaine de LA CHAPINIÈRE, 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.



Millésime	2023
Terroir	Sables sur argiles à silex
Cépage	100% Sauvignon Blanc
Vigne	Vieilles vignes à l'exposition plein sud
Taille	Guyot simple
Culture	Agriculture biologique, HVE, viticulture régénératrice
Rendements	40 HL/Ha
Vinification	Les grappes cueillies à maturité sont pressées sans attendre. Débourbage sévère puis fermentation en cuve inox à basse température.
Elevage	Elevage sur lies, en fûts de chêne français pendant 18 mois.
Alcool	13 %
Sucres résiduels	Inférieurs à 2 g/L
T° de service	10 / 12°C
Conservation	5 à 10 ans
Dégustation	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.
Mets-vin	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.