Agnès AMIRAULT Xavier
PAYSANS-VIGNERONS

VIN DE FRANCE

LA FERME DES FONTAINES BLANC

Cépage : Chenin 100%

Philosophie : Sur cette gamme de La Ferme des Fontaines, nous avons fait le choix d'une approche la plus naturelle possible, privilégiant une intervention minimale afin de préserver l'expression du fruit et du terroir.

Vinification : Les vendanges sont manuelles, les fermentations se font naturellement, en levures autochtones et il n'y a pas de filtration.
La vinification a été réalisée en cuve inox, puis nous avons procédé à un léger soutirage en fin de fermentation pour retirer les lies. Nous l'avons simplement laissé "reposer" pendant 9 mois, avant la mise en bouteille.

Dégustation : Un Chenin à la fraîcheur salvatrice !
Aussi à son aise à l'apéritif que sur des poissons cuisinés. On ose le Fish & chips et sa petite sauce aux herbes fraiches, qui mettront en valeur sa minéralité et son acidité modérée.

Température de service : 9°C

Accord musical : Une symphonie légère et fraîche "Lemon tree" de Fool's Garden !

VOIR L'ACCORD MUSICAL

Agnès AMIRAULT Xavier
PAYSANS-VIGNERONS

SAS Amirault- Agnès et Xavier Amirault - 42 Avenue Saint Vincent
37140 Saint Nicolas de Bourgueil - France
(33) 2 47 97 75 25
contact@domaineamirault.com

demeter

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE