




Cuvée Antoine

AOC Chinon

Millésime 2010

- **Cépage** : 100% Chenin Blanc. Raisins issus de l'agriculture biologique certifiée Ecocert  et culture biodynamique.
Travail de vigne au cheval.
- **Terroir** : coteaux calcaire (tuffeau turonien) cuvée issue de l'assemblage de tris des 2 parcelles de chenin blanc du domaine (Rochette 40% et Chesnaies 60%).
- **Age des vignes** : 8 à 20 ans.
- **Rendement** : 35 hL/ha.
- **Vendanges** : manuelle en caisse. Récolte issue d'un passage de la partie Ouest de Rochette et d'un tri de raisins sur Chesnaies.

Vinification : Pressurage direct sur pressoir pneumatique puis débourageage au froid. Fermentation et élevage sur lies fines en cuve bois de 20 hL et demi-nuids de 500 L pendant 10 mois. Assemblage des vins des deux parcelles et nouvel élevage de 6 mois en cuve bois.
Fermentation malo-lactique.
Sucre résiduel 18 gr/L.

Dégustation : superbe robe dorée, et un bouquet dominé par le fruit très mur ou confit (la pâte de coing, figues et abricots secs, citron confit) et le miel. L'attaque est franche et riche, avec une légère sucrosité qui n'alourdit pas le vin. Toute la fraîcheur du terroir est présente en fin de bouche. Beaucoup de persistance sur des notes d'agrumes et miel. C'est un vin de caractère, "hors norme" des blancs chinonais, avec un énorme potentiel de garde.

Température de service : A servir entre 8 et 10 °C après une heure d'aération en carafe.

Garde : Jusqu'à 15 ans minimum.

Accord mets-vin : Idéale sur une terrine de foie gras. Antoine fera aussi merveille sur des plats complexes tels une papillote de homard aux quatre épices, des coquilles St Jacques sauce aux agrumes, un curry de poulet aux oignons, et autres plats exotiques. A essayer aussi sur des fromages à pâte molle forts (munster) des chèvres très secs et également sur le roquefort.