

Pascal et Béatrice Lambert


Cravant-les-Coteaux



*Le mot du vigneron...
«Maturité et minéralité »*

Cuvée Rochette

AOC Chinon (blanc)

- **Cépage** : 100% Chenin Blanc issues de l'agriculture biologique certifiée Ecocert  et culture biodynamique.
- **Terroir** : siliceux en surface, calcaire en sous-sol sur 1 parcelle à chinon.
- **Age des vignes** : 9 ans.
- **Rendement** : 40 hL/ha.
- **Vendanges** : manuelle en caisse. Récolte en un passage mi-septembre en forte maturité.

Vinification : Pressurage directe sur pressoir pneumatique puis débourbage au froid. Fermentation et élevage sur lies fines en fût de chêne de 500 L (1 à 3 vins) et cuve bois 20 HL pendant 10 à 11 mois. Fermentation malolactique totale ou partielle.

Dégustation : Le nez est très puissant avec une dominance de pamplemousse, agrumes confits et zeste de citron. L'attaque est franche, suivie par un bel équilibre entre la richesse du vin et l'acidité. La fin de bouche reste acidulée et structurée, annonçant un potentiel de vieillissement très intéressant.

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

Garde : Jusqu'à 10 ans.

Accord mets-vin : à boire sur des moules marinières au safran, un loup rôti au fenouil, des gambas grillées au curry, des coquilles St Jacques sauce aux agrumes. Fromages de chèvre mi- secs et des fromages bleus légers (bleu d'auvergne). Ces mets seront accompagnés à merveille par l'équilibre acidité - gras du vin. Les arômes épicés ou exotiques s'associeront parfaitement à ceux du vin.