

Bel Air 2016

La Grange Tiphaine

Cépage : Chenin

Type de vin : vin blanc sec, AOC Touraine-Amboise

En 3 mots : fraîcheur, tension et calcaire

Notre idée de cette cuvée : Nous souhaitons, avec Bel Air, retranscrire l'expression du terroir d'Amboise au travers d'un vin fruité, gourmand et d'une belle fraîcheur.

Accord mets/vin : Ce vin d'été par excellence vous accompagnera à l'apéritif, sur des grillades, des poissons ou des fruits de saison.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans

Conseil de service : ouvrir 1/2h avant de le boire et le servir frais.

Pour en savoir plus sur le millésime 2016 :

Type de sol : argiles rouges à silex, affleurement de roche calcaire

Exposition des vignes : sud-est

Âge des vignes : 70 ans

Travail de la vigne : vignes cultivées en BIO et BIODYNAMIE (certifications ECOCERT et BIODYVIN)

Vendanges : manuelles avec table de tri à la parcelle, les 12 et 14 octobre 2016

Vinification / Elevage : Pressurage long et délicat des grappes de chenin. Fermentation alcoolique par les levures indigènes et élevage de 3 mois en cuve béton sur lies fines.