



La Grange Tiphaine  
*Coralie & Damien Delecheneau*

FICHE TECHNIQUE

## Bel Air 2017

### La Grange Tiphaine

### Touraine Amboise

**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 2017 :**

**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 19 septembre 2017

**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.