

# VIN DE FRANCE

# Bel Air détouré.jpgBEL AIR 2021

**Cépage :** Chenin

**Type de vin :** vin blanc sec Vin de France

**En 3 mots :** fraîcheur, tension et calcaire

**Notre idée de cette cuvée :** Nous souhaitons, avec Bel Air, retranscrire l’expression du terroir d’Amboise et de Montlouis 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 2021 :**

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

**Exposition des vignes :** sud-est

**Âge des vignes :** de 7 à 77 ans

**Vendanges :** manuelles, les 25 et 29 septembre 2021 pour les parcelles de Montlouis et le 2 octobre pour celles d’Amboise.

**Vinification / Elevage :** Pressurage long et délicat des grappes de chenin. Fermentation alcoolique par les levures indigènes et élevage de 5 mois en cuve béton sur lies fines.

Lieu-dit La Grange Tiphaine, 37400 AMBOISE • lagrangetiphaine@wanadoo.fr • [www.lagrangetiphaine.com](http://www.lagrangetiphaine.com) • 06.83.72.80.47