



La Grange Tiphaine
Coralie & Damien Delecheneau

AOC TOURAINE-AMBOISE BEL AIR 2025

Cépage : Chenin

Type de vin : vin blanc sec

En 3 mots : fraîcheur, tension et calcaire

Notre idée de cette cuvée : Avec Bel Air, nous cherchons 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.

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

Pour en savoir plus sur le millésime 2025 :

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

Exposition des vignes : sud-ouest

Âge des vignes : de 7 à 77 ans

Vendanges : manuelles, le 11 septembre 2025.

Vinification / Elevage : Pressurage long et délicat des grappes de chenin. Fermentation alcoolique par les levures indigènes et élevage de 9 mois en cuve ciment sur lies fines.

Mise en bouteille : juin 2026

