



La Grange Tiphaine
Coralie & Damien Delecheneau

FICHE TECHNIQUE

Clef de Sol blanc 2016 La Grange Tiphaine

Cépage : Chenin

Type de vin : vin blanc sec, VIN DE FRANCE

En 3 mots : expression du minéral

Notre idée de cette cuvée : Pour nous, le chenin est un grand cépage et la Loire le magnifie à merveille. Clef de Sol blanc sonne comme un hommage à ce duo capable de nous emmener vers la pureté du minéral.

Accord mets/vin : Recherchez la finesse et l'élégance d'un plat de viande blanche, de poisson ou de fruits de mer. Clef de Sol s'accordera également avec un plateau de fromage ou de charcuterie.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

Conseil de service : ouvrir 2h avant de la boire et le servir à 10-12°C.

Pour en savoir plus sur le millésime 2016 :

Type de sol : argiles à silex sur lit de calcaire

Exposition des vignes : sud

Âge des vignes : 50 ans

Vendanges : manuelles avec table de tri à la parcelle, les 6, 11 et 14 octobre 2016.

Vinification / Elevage : Fermentation alcoolique longue en barriques avec un élevage sur lies sans soutirage jusqu'à la mise en bouteille. L'objectif de la barrique est uniquement d'apporter une oxydation ménagée.

A noter ! : Clef de Sol blanc est disponible en bouteille ou en magnum.