

# AOC MONTLOUIS-SUR-LOIRE

# CLEF DE SOL blanc 2022

**Cépage :** Chenin

**Type de vin :** Blanc sec, AOC MONTLOUIS – SUR - LOIRE

**En 3 mots :** expression du minéral

**Notre idée de cette cuvée :** Pour nous, Montlouis-sur-Loire est un grand terroir et le Chenin 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 2022 :**

**Type de sol :** sables pauvres et lessivables, argiles à silex sur lit de calcaire

**Exposition des vignes :** sud

**Âge des vignes :** 80 ans

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

**Vendanges :** manuelles, les 20 et 21 septembre 2022.

**Vinification / Elevage :** Fermentation alcoolique longue de 6 à 9 mois, en fûts de 225 l et 400 l, 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.

**Mise en bouteille :** juillet 2023

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

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