



La Grange Tiphaine
Coralie & Damien Delecheneau

AOC MONTLOUIS-SUR-LOIRE CLEF DE SOL blanc 2024

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 2024 :

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 2 et 3 octobre 2024.

Vinification / Elevage : Fermentation alcoolique longue de 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 : Octobre 2025

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

