



La Grange Tiphaine
Coralie & Damien Delecheneau

AOC MONTLOUIS-SUR-LOIRE L'EQUILIBRISTE 2018

Cépage : Chenin

Type de vin : vin blanc moelleux, AOC Montlouis-sur-Loire
(environ 70 g/L de sucres résiduels)

En 3 mots : le vin de funambule

Notre idée de cette cuvée : Lorsque l'on aime le chenin, on veut qu'il exprime ce qu'il a de meilleur. En moelleux, il est capable d'offrir un monde de sensations entre sucre et acidité : c'est ce que nous essayons de vous faire partager dans cette cuvée...quand le millésime nous le permet !

Accord mets/vin : A la fois riche et dynamique, il peut accompagner foie gras ou dessert. Seul, il saura accompagner vos songes...

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

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

Pour en savoir plus sur le millésime 2018 :

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 en cagettes avec table de tri à la parcelle et tris successifs, le 10 octobre 2018.

Vinification / Elevage : Fermentation alcoolique en cuve (pour 50%) et en fût (pour 50%) pendant 8 mois. L'élevage est réalisé sans soutirage pour garder le potentiel aromatique à son maximum.

