

# AOC MONTLOUIS-SUR-LOIRE

# L’EQUILIBRISTE 2022

**Cépage :** Chenin



**Type de vin :** vin blanc moelleux, AOC Montlouis-sur-Loire (environ 80 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 2022 :**

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

**Âge des vignes :** 80 ans

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

**Vendanges :** manuelles, le 12 octobre 2022.

**Vinification / Elevage :** Fermentation alcoolique en fût. L’élevage est réalisé sans soutirage pour garder le potentiel aromatique à son maximum.

**Mise en bouteille :** mars 2023

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