



La Grange Tiphaine
Coralie & Damien Delecheneau

FICHE TECHNIQUE

Les Epinays 2016

La Grange Tiphaine

Cépage : Chenin

Type de vin : vin blanc sec, AOC Montlouis-sur-Loire

Notre idée de cette cuvée : Une certaine douceur au nez avec des notes de jus de poire, de tabac blond, de pain d'épice et d'abricot. L'abricot, le pamplemousse et la rose emplissent ensuite le verre après aération. L'équilibre en bouche est immédiat et son touché rappelle les fruits bien mûrs. Sa minéralité est mise en valeur dans une finale longue et fraîche, gage d'un vieillissement harmonieux.

Accord mets/vin : Sur table, s'accommode aussi bien de viandes blanches, poissons, fruits de mer, fromages ou charcuteries.

Potentiel de garde : 10 ans

Conseil de service : le servir à 12-13°C

Pour en savoir plus sur le millésime 2016 :

Type de sol : sols sablo-argileux avec de nombreux silex

Âge des vignes : 10 ans, rendement 2016 de 3hl/ha

Vendanges : vendanges manuelles les 5, 9 et 10 octobre 2016. Pas de levurage, fermentation longue en foudre sans soutirages ni sulfitages.

Vinification / Elevage : 18 mois en foudre. Mise en bouteille le 19 février 2018.