



La Grange Tiphaine  
*Coralie & Damien Delecheneau*

FICHE TECHNIQUE

## Nouveau Nez 2015 La Grange Tiphaine

**Cépage :** Chenin

**Type de vin :** vin blanc pétillant naturel, AOC Montlouis-sur-Loire

**En 3 mots :** « pét' nat' » ou pétillant originel

**Notre idée de cette cuvée :** Un retour aux sources pour créer une bulle naturelle, sans artifice, uniquement avec les sucres du raisin. Ce pétillant naturel, en AOC Montlouis-sur-Loire, est la plus pure expression de ses origines.

**Accord mets/vin :** Vous pouvez le boire pour lui-même en apéritif ou en digestif. Mais pourquoi ne pas tenter de le boire sur un repas de poisson, de volaille, ou un dessert de fruits blanc ?

**Potentiel de garde :** 3 à 5 ans

**Conseil de service :** servir à 8°C.

### Pour en savoir plus sur le millésime 2015 :

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

**Exposition des vignes :** sud

**Âge des vignes :** 10 ans

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

**Vendanges :** manuelles avec table de tri à la parcelle, les 18, 19, 24 octobre 2015.

**Vinification / Elevage :** Les raisins ont été ramassés à un degré potentiel de 13,8%. Encore en fermentation, le vin est mis en bouteille avec 14g/L de sucres résiduels. Ainsi, la prise de mousse se fait sans aucun adjuvant mais uniquement grâce à la qualité intrinsèque du raisin.

**A noter ! :** Nouveau Nez est disponible en bouteille ou en magnum.