



La Grange Tiphaine
Coralie & Damien Delecheneau

AOC TOURAINE-AMBOISE LES ORMEAUX 2023



Cépage : Chenin

Type de vin : vin blanc sec, AOC Touraine-Amboise

Notre idée de cette cuvée : Si jadis le phylloxera a fait disparaître la vigne dont le chenin, la graphiose a dévasté les ormes. Cette cuvée rend hommage à cette essence d'arbres si présente jusqu'en 1925 sur notre vignoble amboisien.

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 2023 :

Type de sol : argiles à silex, roche mère calcaire en profondeur

Âge des vignes : Plantation de 2020

Vendanges : vendanges manuelles le 29 septembre 2023

Vinification / Elevage : fermentation longue sans soutirages ni sulfites par les levures indigènes, en foudre neuf pendant 18 mois

Mise en bouteille : mars 2025