



Le Bouchet 2023

LE BOUCHET SE CARACTÉRISE PAR SA GRANDE
FRAÎCHEUR ET SA BELLE ACIDITÉ.

Cépage : 100% Chenin blanc.

Terroir : argilo-calcaire.

Rendement : 48 hl/h

Vinification : fermentation et élevage en cuves inox thermorégulées.

Accords mets et vins : sur de la viande blanche noble.

Période de consommation : à boire, peut vieillir 15 ans.

ALCOOL
12,7% VOL

ACIDITÉ TOTALE
3,2 G/L

SUCRE RÉSIDUEL
0,8 G/L

Note de dégustation

La robe est couleur or pâle.

Un nez brioché, beurré que l'on retrouve en bouche, avec une grande fraîcheur et une belle acidité en final.