



Le Marigny 2023

LE TERRITOIR ARGILO-CALCAIRE ET LA
VIGNIFICATION EN BARRIQUE APPORTENT DU
GRAS ET DU VOLUME AU VIN.

Cépage : 100% Chenin blanc.

Terroir : argilo-calcaire.

Rendement : 52hl/h

Vinification : fermentation en fut de chêne neuf, 1 vin et 2 vins.
Elevage sur lies fines durant 6 mois.

Accords mets et vins : poissons nobles (bar, saint pierre, homard...),
fromages de chèvre...

Période de consommation : à boire, peut vieillir 25 ans, grand
potentiel de garde.

Note de dégustation

Belle maturité et jolie fraîcheur, avec des notes d'amande, de noisette, de
fruits à chair blanche. La bouche offre une fraîcheur associée à une fine
amertume apportant vivacité et une jolie longueur en finale. Ce vin
gastronomique est l'accord idéal d'un poisson.

ALCOOL
12,3 %VOL

ACIDITÉ TOTALE
3,5G/L

SUCRE RÉSIDUEL
0,5G/L