



La Cuvée de silex 2023

LA CUVÉE DU SILEX EST UN VIN SEC ET
"TENDRE" OÙ L'ON RETROUVE UNE BELLE
EXPRESSION DU CHENIN BLANC.

Cépage : 100% Chenin blanc.

Terroir : argilo-siliceux & argilo-calcaire

Rendement : 52hl/h

Vinification : fermentation et élevage en cuves thermorégulées.

Accords mets et vins : apéritif, charcuterie, crustacés, poissons grillés, poissons en sauce, fromages de chèvre.

Période de consommation : à boire, peut vieillir 3-5ans.

ALCOOL
11,50%VOL

ACIDITÉ TOTALE
3,8G/L

SUCRE RÉSIDUEL
7,0G/L

Note de dégustation

Sec tendre à la robe brillante, le nez présente des notes d'agrumes (pamplemousse) puis de fruits blancs (pêche de vigne) à l'aération. La bouche est ronde avec une finale fraîche où la minéralité s'accroît dans deux ans.