

Bertrand  
&  
Vincent  
**MARCHESEAU**

# Ampoule

« Ampoule » comme un clin d'œil à notre voisine...

AOP CHINON BLANC 2023, FRANCE, 75 CL

#### CULTURE ET TERROIR

Vignes de 10 ans en moyenne, sur sables alluvionnaires de bords de Loire.

Parcelles : Pommier Rond

Culture biologique, labour intégral du sol, limitation des rendements

#### CEPAGE

100 % Chenin Blanc

#### VINIFICATION

Rendement moyen : 40 hl/ha

Vendanges manuelles.

Pressurage pneumatique, débourbage serré.

Vinification à basse température (17°C) et élevage en cuves inox (50%) et sur lies en barriques bourguignonnes (50%), durant 9 mois, bâtonnage une fois par semaine pendant 7 mois.

#### DEGUSTATION

La robe jaune pâle s'ouvre sur un nez qui associe les arômes de miel, de poire et de pamplemousse à des notes boisées résultant de la vinification et de l'élevage en barrique.

La bouche révèle une gamme aromatique riche et complexe, allant des fruits blancs aux fruits mûrs, .



#### ACCORDS ET SERVICE

Apéritif, les entrées, les poissons en sauce, les fromages de chèvre et les bleus.

A servir à environ 14°C.

Gencod bouteille : 3760064180564  
Gencod carton : 3760064180571  
Degré : 13.00 %  
Conditionnement : cartons de 6 bouteilles  
Dimensions du carton : 250x180x300 mm  
Poids du carton brut : 8 kg  
Dimensions bouteille : 297x80 mm  
Poids de la bouteille pleine : 1.31 kg  
Palettisation : 8 couches de 12 cartons

