

Bertrand  
Vincent  
**MARCHESSEAU**

# 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, débordage 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

