

CUVÉE DE SILEX 2020



La cuvée de Silex est un vin sec «tendre», où l'on retrouve une belle expression aromatique du Chenin blanc.



Cépage :
100% Chenin blanc.

Terroir :
Argilo-siliceux.

Rendement :
40hl/ha

Alcool : 13,96% vol

Acidité totale : 4,07 g/l

Sucre résiduel : 6,5 g/L

PH : 3,18



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 :
A boire, peut vieillir 3-5 ans.



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'accroîtra dans les deux ans.