

BLANC CHENIN



HAUTS BAIGNEUX

2022

L'été moins caniculaire que les précédents et les vendanges de fin septembre ont permis d'obtenir des équilibres très ligériens : **un millésime flatteur.**



LE DOMAINE ET LE VIN

- **Appellation & Cépage :**

100% Chenin Blanc

- **Terroir :**

Le vignoble de 15 hectares s'articule autour de 3 villages et terroirs:

- Saché : sol argileux à silex sur une petite pente orientée plein sud. Ce sont principalement des cépages de chenin blanc.

- Cheillé : Sol d'argile sur plusieurs vallons. Pentes douces sur la vallée de l'Indre.

-Vallères : Sol essentiellement sableux sur argile à silex. Situé sur un plateau qui regarde la Loire.

- **Vinification :**

Vendanges manuelles. Plusieurs tries. Pressurage direct.

- **Elevage:**

Fermentation et élevage en fûts de 225L.

Elevage 15 mois.



CONSEILS DE DEGUSTATION

- Poissons en sauce,
- Volaille en sauce crémée,
- Viande blanches.

Potentiel de garde : jusqu'à 12 ans

12°VOL.

