

CLOS DES BRANCS

2020



HAUTS BAIGNEUX

Les vendanges 2020 ont eu une avance de 2 semaines par rapport aux années précédentes. Cette précocité et la météo contrastée de septembre, rendent cette année singulière : cela donne **des vins blancs frais avec une belle vivacité.**



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 à 600L
Elevage 10 mois en barrique neuve.



CONSEILS DE DEGUSTATION

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

Potentiel de garde : jusqu'à 12 ans

15°VOL.

