

LA SURPRISE 2022



HAUTS BAIGNEUX

Un retour aux équilibres Ligériens.
Fraîcheur et élégance sont au rendez-vous.



LE DOMAINE ET LE VIN

- **Appellation & Cépage :**
70 %, Grolleau, 15% Côt, 15% Gamay.
- **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. Levures indigènes.
- **Elevage:**
Fermentation et élevage en Cuve inox.



CONSEILS DE DEGUSTATION

- Charcuterie,
- Grillades

Potentiel de garde : 3 à 5 ans

13°VOL.

