

# SPONTANÉ 2021



HAUTS BAIGNEUX

Les vins dans la plus pure expression du style "Ligérien",  
**frais, gourmands, aromatiques.**



## LE DOMAINE ET LE VIN



- **Appellation & Cépage :**

100% Chenin Blanc

- **Vignes :**

Vendanges manuelles.

- **Terroir :**

Cuvée parcellaire sur un coteaux d'argile à silex. Vieilles vignes de 65 ans.

Le plateau calcaire profond permet de conserver une fraîcheur avec une vendange en très belle maturité.

- **Vinification et Elevage :**

La cuvée Spontané de Hauts Baigneux est exclusivement composée de chenin blanc en sélection massale, planté sur les 3 meilleurs coteaux d'argile à silex du Domaine des Hauts Baigneux en vignes AOC Touraine Azay Le Rideau. La culture de la vigne est en BIO et Biodynamie. Un tri manuel exigeant aux vendanges, permet de réaliser ce très beau Pétillant Naturel de cru d'Azay Le Rideau, élevé 15 mois sur lies avant dégorgement.



## DEGUSTATION

La fine bulle digeste, les arômes d'agrumes complexes au nez, une bouche pleine et fruité ainsi que la salinité de fin de bouche, reflètent le caractère racé du chenin de l'AOC



## CONSEILS DE DEGUSTATION

- Charcuterie,
- Barbecue,
- Cuisine relevée et asiatique.

**Potentiel de garde : 5 ans**

11,5°VOL.

