

Paf le Chenin VIN DE FRANCE 2023



Surface de production : 1 ha

Terroir : Gneiss

Cépage : Chenin blanc

Age moyen des vignes : 15 ans



Rendements : 50 hl/ha

Vendange : Mécanique

Conditions de vendange : Vendange mi-septembre au lever du soleil.

Transfert de la vendange : Sans sulfites ajoutés. Transfert par tapis, pour préserver les baies.

Pressurage : Pressurage doux avec sélection des jus.



Fermentation : Basse température, mutage au froid.

Élevage : Cuve

Nombre de mois : 7 mois

Date mise en bouteille : Avril 2024

Sucre résiduel : 30 g

Degré alcoolique : 11,5 %



Description du vin : Nez intense sur les fruits exotiques, bouche équilibrée entre délicate sucrosité et fraîcheur aérienne des agrumes.

Accords mets & vins : Apéritifs, fromages à pâte persillée ou à croûte lavée, cuisine asiatique, desserts aux fruits blancs ou exotiques...



Température de service : 8-10°

Potentiel de garde : 2 ans

« Nous travaillons en **lutte raisonnée**. Aujourd'hui, **80 % du domaine est désherbé mécaniquement**, bien que cela soit énergivore en main-d'œuvre en multipliant par 10 le temps de travail. Notre objectif est d'arriver à 100 % d'ici quelques années. Afin de préparer au mieux la vigne, fertiliser et structurer nos sols, notre équipe qualifiée taille, ébourgeonne, palisse, élague, effeuille, sème des végétaux inter-rang et épand du fumier directement issu de notre cheptel bovin. Au niveau de la cave, nous poursuivons ce qui a été entamé il y a quelques années : désormais **toutes nos vinifications se font sans sulfites ajoutés**. Cela est possible notamment par l'utilisation de levures bioprotectrices sur la vendange. »