



Exilé blanc

Vin de France 2024

Cépage : 70% Chenin, 30% Colombar

Sols : Des chenins sur Argile à silex à Montlouis-sur-Loire et Argilo-Calcaire dans la vallée Thouet ; du Chardonnay sur Argile à Silex du Château de Nitray en Touraine et des Colombard du Gers

Vignes : Agées de 40 à 70 ans.

Vinifications : Vendanges manuelles, rendement d'environ 50 hl/ha
Fermentation en cuve, levures indigènes.
Mise en bouteille en décembre 2025

Caractéristiques : Vin sec

Accords mets et vins : Apéritif, ceviche, poisson grillé, charcuteries

Potentiel de garde : 2 à 5 ans