



Vilain p'tit Ch'nin

Vin de France 2024

Cépage : Chenin 100 %

Sols : Argile à silex sur la commune de Montlouis-sur-Loire et Argilo-Calcaire à Mauzé Thouarsais dans la vallée Thouet

Vignes : Agées de 30 à 70 ans.

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

Caractéristiques : Vin blanc sec

Accords mets et vins : Apéritifs, fruits de mer, poisson cru

Potentiel de garde : 5 ans