

Vin IGP VAL DE LOIRE

Parfum de Chenin Sec 2020



TERROIR :

Argilo calcaire

CEPAGE ET DENSITE

100% Chenin sur des vignes plantées à 1.5m entre rangs et 1m entre pieds...

VENDANGES ET VINIFICATION

Vendanges mécaniques, environ 65 Hectolitres par hectare

Pressurage doux (max 1.8 bar) pendant 4 heures

Débourbage après 48 heures puis levurage, avec des levures thiolées pour augmenter le coté agrumes.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Ce vin IGP sec, nous offre une robe jaune pâle et brillante, ainsi qu'un nez de beaux arômes d'agrumes, notamment sur le pamplemousse. Avec 2g de sucres résiduels, ce vin, frais et vif, est très facile à boire.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin sec accompagnera à merveille tous vos fruits de mer et poissons, il s'apprécie également en apéritif.

TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

La température de service est de 8 à 10 degré, à boire dès maintenant mais peut se garder 2 à 3 ans



Fiche Technique

Vin IGP VAL DE LOIRE

Parfum de Chenin – Sec 2020

GENCOD BLES	GENCOD CARTONS	GENCOD PALETTES	Nbre COUCHES Par PALETTE	Nbre CARTONS Par COUCHE
3 760152 231277	3 760152 231284	0	8	10

TYPE DE PALETTE	Nbre BLES/PALETTE	Nbre CARTONS/PALETTE	Nbre BLES/ CARTON ou PALETTE	CENTILITRES
EUROPE	480	80	6	75

HAUTEUR BLES (cm)	DIAMETRE BLES (cm)	POIDS NET BLES (g)	POIDS BRUT BLES (g)	TYPE BOUTELLES
29,5	8	744	1,296	BOURGOGNE

DIMENSION PALETTE (cm)			DIMENSION CARTONS (cm)			POIDS CARTONS (kg)	POIDS PALETTE (kg)
Long.	larg.	haut.	Long.	larg.	haut.	8.2	680
120	80	151	33	25	17,5		