

DOMAINE

Davault la Chaise

Touraine Chenin Blanc

**CÉPAGE:** Chenin**TERROIR:** Coteaux argilo-silicieux de la rive gauche du cher**VINIFICATION:** Après un pressurage pneumatique, les moûts sont placés en cuve pendant 24 heures, avant soutirage. La fermentation alcoolique dure 3 semaines à 15°C. Elevage sur lies fines jusqu'à l'embouteillage.**DÉGUSTATION****Œil:** Belle robe brillante jaune brillante**Nez:** nez aux arômes de pomme verte et de noisettes**Bouche:** On y retrouve les notes de pomme verte, de poire et de coing sublimés par une belle acidité et un beau croquant.**Accords mets & vins:** apéritif, poissons grillés, entrées froides à base de poissons**GRAPE VARIETIES:** Chenin**TERROIR:** Clayey-siliceous slopes on the left bank of the Cher river**VINIFICATION:** After pneumatic pressing, the must is placed in vats for 24 hours before racking. Alcoholic fermentation lasts 3 weeks at 15°C. Aged on fine lees until bottling.**TASTING****Eye:** Beautiful bright yellow colour**Nose:** Green apple and hazelnut aromas**Palate:** Notes of green apple, pear and quince are enhanced by a nice acidity and a nice crunch.**Food and wine pairing:** aperitif, grilled fish, cold fish-based starters