



CHINON

FICHE TECHNIQUE
CHINON BLANC 2021

Vigne : 14 ans Lieu dit : Coteau de Sonnay

Sol : Argilo calcaire

Rendement : 45hl/ha

Vin : Minéral, fraîcheur et élégance

Notes : fleurs blanches, fruits secs, ananas, poires, citron

Elevage : 8 mois en fût

Garde : 5 ans

**Accord : Apéritif, poissons grillés, crustacés, fromage de chèvre
et conté**