

Catherine & Pierre Breton

Vins de Loire

FICHE TECHNIQUE

LA DILETTANTE

CEPAGE : Chenin

SOL : Argile à silex sur la commune de Vernou sur Brenne

VENDANGE : Manuelle, soigneusement triée en caisse de 20 kilos. Pas de label pour le moment

VINIFICATION : Pressurage lent, vinification en cuves. Pour le préparer à sa mise en bouteille, nous l'avons filtré stérile afin d'éliminer les micros organismes gênants à sa stabilité, permettant ainsi l'adjonction de trop de soufre. Mise en bouteille en avril avec quelques grammes de sucres résiduels, pour équilibrer la minéralité du terroir. L'expression de sa minéralité arrive doucement mois après mois.

