



## CHENIN JARDIN D'ÉTÉ



Le Chenin, aussi appelé Pinot de la Loire, est le cépage historique de nos coteaux. Il a été ici récolté à maturité, à la main, au courant du mois d'octobre. Vous découvrirez une belle fraîcheur citronnée en bouche, avec juste ce qu'il faut de vivacité pour faire mettre en valeur ses notes de mandarine, de pamplemousse et de poire. Je vous le conseille vivement avec poissons et fruits de mer, tout autant qu'entres amis à l'heure de l'apéritif.

The Chenin is the historical grape variety of our hills in the Loire valley, it is incidentally called the 'Pinot de la Loire'. We harvested our Chenin plants by hand during the month of October. You will discover a deep lemon-flavoured freshness enhanced by a good liveliness which emphasizes its mandarine, grapefruit and pear notes. It also offers lime trees aromas. I would highly recommend it with seafood and fishes or just enjoy it with friends on a sunny afternoon.

Rendement : 50 Hl/Ha  
Cépage : IGP Val de Loire - Chenin  
Vinification : Récolte manuelle / Pressurage pneumatique / Régulation des températures  
Alcool : 12,50% vol.  
Garde moyenne : 3/4 ans  
Température de service : 13°C

Maximum yield : 50 Hl/Ha  
Varietal : IGP Val de Loire - Chenin  
Wine-making : Very ripe grapes are hand-harvested / Slow pneumatic pressing / Vinified in French oak barrels  
Alcohol : 12.5% ABV  
Ageing potential : 63-4 years  
Serving temperature : 13°C

