



Louise 2015

Chenin Blanc
liquoreux

Sans I.G

Conduite
du vignoble :

Vinification
et élevage :

Commentaires :

Informations
complémentaires :

DOMAINE DE LA
BARBINIERE

DOMAINE DE LA BARBINIERE

Vigneron-Récoltant

A.O.C.
FIEFS VENDEENS
Chantonnay



- Sol argilo-calcaire (marnes bleues du Toarcien)
- Enherbement Naturel Maîtrisé et binage
- Taille courte (Guyot Poussard)
- Travaux en vert importants réalisés manuellement (épamprage, suppression des entre-coeurs, effeuillage, éclaircissement,...)
- Lutte raisonnée, confusion sexuelle
- Rendements 11 Hl/Ha
- Vendanges manuelles par tries.

L'année a été particulièrement propice au développement de la pourriture noble. Celle-ci s'est développée sur des Chenins particulièrement mûrs. Cette cuvée est une trie à 21.2% Vol de potentiel. Les raisins botrytisés sont pressés lentement (entre 8 et 12 heures). La fermentation alcoolique se déroule lentement et naturellement en fûts par les levures indigènes de ce terroir argilo-calcaire pendant 8 mois. La mise en bouteilles est réalisée après un an d'élevage.

Ce moelleux aux reflets dorés, exprime des notes de botrytis et de poire tapée. La bouche est liquoreuse et fraîche, aux arômes d'agrumes et de poire. Ce vin d'apéritif par excellence se marie parfaitement au foie gras et à certains desserts après quelques années de vieillissement. Suggestion : Miroir de poires confites et gelée de coing, petits macarons ganache chocolat zestes d'oranges confites

*Disponible en cartons de 6 bouteilles 50 Cl
Servir entre 8 et 10°C - Garde de 10 ans et plus
www.domainedelabarbiniere.com*

*E.A.R.L. ORION Père et Fils - La Barbinière 85110 CHANTONNAY
Tel : 02 51 34 39 72 / Email : contact@domainedelabarbiniere.com*