

Les Rangs de Pierre

Puissant, Subtil et Fruité



Médaille d'Argent au Ligers 2015

Cépage: Chenin
Type :Vin blanc de garde, demi-sec.

« Vendangées et triées à la main, les plus belles grappes de Chenin vous offrent un vin à la robe limpide et dorée. Son nez aux notes florales et réglissées, aux arômes d'agrumes, apporte en bouche un fin bouquet de miel et de coing, fruité à souhait. »

Question d'accompagnement...

De l'apéritif au dessert, il accompagne à merveille les poissons en sauce, les fromages à pâte molle et/ou les desserts chocolatés. Particulièrement original sur un chèvre type Saint Maure, il se boit tout aussi volontiers seul. C'est un vin qui accompagne tout un repas, pour qui le désire...

Côté technique :

Récolte	La vendange est manuelle, par tri (plusieurs passages selon la maturité)
Vinification & Elevage	Directement après la récolte a lieu un pressurage tout en douceur, suivi d'un débouillage (pour enlever les grosses impuretés). La fermentation alcoolique à basse température peut durer plusieurs semaines (en cuve de fibre de verre).
Sol	Argilo-calcaire

Une suggestion ?

Essayez-le avec du foie gras, des coquilles saint Jacques, un chèvre, un gâteau au chocolat ...