

Le Secret

ORIGINAL ET FRUITÉ

CARACTÉRISTIQUES

Vin de France

Couleur : Blanc Sec

Cépages : Chenin et Chardonnay

Terroir : Perruches - Argile à silex

Potentiel de garde : jusqu'à 5 ans

CULTURE, VINIFICATION, ÉLEVAGE

Culture de la vigne en agriculture raisonnée (HVE 3)

Vendanges manuelles ou mécanisées selon les parcelles

Pressurage doux pour conserver la qualité du jus

Fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée (à basse température)

Les deux cépages sont ensuite assemblés avant la mise en bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Secret est une cuvée originale, un mariage insoupçonné entre le chenin blanc de la Loire et le Chardonnay de la Bourgogne. Ce vin blanc sec, à la robe dorée est un vin tendre et fruité : il offre des arômes persistants de fleurs blanches, de fruits jaunes et une pointe de miel et de poivre blanc. Surprenant, ce vin présente un juste équilibre entre l'intensité de son aromatique et sa belle minéralité.

ACCORDS METS ET VINS

Le Secret accompagnera parfaitement des plats à base de poissons de Loire, une volaille ou même de la charcuterie comme des rillons ou des rillettes de Tours. A tester avec des pâtes cuisinées, il sera un bel allié.



Le Château de Fontenay
Vins & Séjours Raffinés, Bléré



Follow us

