

Les Rangs de Pierre

SUBTIL ET DORÉ

CARACTÉRISTIQUES

Vin de France

Couleur : Blanc Demi-sec

Cépage : Chenin

Terroir : Argilo-calcaire

Potentiel de garde : de 10 à 15 ans

CULTURE, VINIFICATION, ÉLEVAGE

Culture de la vigne en agriculture raisonnée (HVE 3)

Vendanges manuelles des raisins les plus mûrs, sélection des plus belles grappes

Pressurage doux

Longue fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée (à basse température)

Arrêt de fermentation par filtration quand le meilleur équilibre entre sucre et acidité est atteint.



NOTES DE DÉGUSTATION

Les Rangs de Pierre est un vin blanc issu des plus belles grappes de chenin mûrs et vendangées à la main pour donner un vin demi-sec à la robe d'or. Son nez se caractérise par des arômes de fruits blancs bien mûrs, compotés. En bouche, ce vin apporte un bouquet de saveurs de miel et de coing. La sucrosité est équilibré parfaitement avec l'acidité du chenin. Les Rangs de Pierre est un vin de garde.

ACCORDS METS ET VINS

A l'apéritif comme un dessert, les Rangs de Pierre accompagne votre repas. Il peut aisément accompagner une rouelle de porc, un lapin au vin blanc, un dessert au chocolat noir, des fromages à pâtes persillées et même des poissons en sauce... Il rehaussera votre cuisine sucrée/salée avec brio...

