

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



LOIRE /
Centre Val de Loire

TOURAINNE FRANÇOIS CHIDAINE



OUVRIR } 15 mins avant
SERVIR } 10 - 12°C
GARDE } 2 ans

Terroir :

Sols argiles à silex et argilo-calcaire situées sur des communes de la vallée du Cher.

Cépage : 100% Sauvignon Blanc

Vinification : Vendange manuelle, pressurage direct, débourageage à froid, fermentation en levures indigènes en cuve inox à basse température.

Élevage :

Sur lies jusqu'à la mise en bouteille.

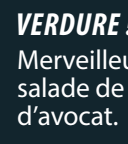
AOP Touraine

ACCORDS



APÉRO

À partager entre copains !



VERDURE !

Merveilleux sur une salade de crevettes et d'avocat.



POISSON

Sublimera une daurade cuite au four.

FROMAGE

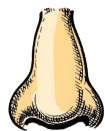
Superbe sur des tartines de chèvre.



Notes de Dégustation



Robe limpide et brillante.



Floral, délicat bouquet d'agrumes.



Bel équilibre entre jolie fraîcheur et fruit charnu.





Après avoir débuté dans le domaine familial en tant qu'ouvrier agricole, **François Chidaine** décida, en 1989, de s'installer avec quelques hectares de vignes à Montlouis-sur-Loire. Convaincu dès le départ de la richesse du terroir, il exploite spécifiquement chaque parcelle et multiplie les cuvées. Conscient d'avoir entre les mains un patrimoine naturel unique, Il s'est intéressé dès ses débuts à la culture de la vigne en agriculture biologique, puis à la biodynamie. Le Domaine François Chidaine s'étend aujourd'hui sur 37 hectares.

Le Chenin règne en maître sur les 20 hectares de Montlouis et les 10 hectares de Vouvray. Les vignes qui prospèrent dans plus d'une cinquantaine de parcelles sont conduites en agriculture biologique, depuis 1992, et en biodynamie depuis 1999. Elles s'enracinent tantôt sur des sols d'argiles à silex tantôt sur des sols argilo-calcaires qui transmettent aux raisins une palette de nuances...

Les 7 hectares restants font la part belle aux cépages Sauvignon, Pinot Noir, Grolleau, Cabernet Franc, Côt et Pineau d'Aunis un peu plus à l'Est de la Vallée du Cher sous l'appellation Touraine pour certains Pineau d'Aunis.

FRANÇOIS CHIDAINE



Montlouis-sur-Loire

FRANÇOIS CHIDAINE



Caves Maillol – *Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop*
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21
www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération