



Clef de Sol, 2020

Domaine La Grange Tiphaine
FRANCE, LOIRE, MONTLOUIS

Grand blanc sec de garde

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biodynamique BIODYVIN
CÉPAGE(S)	100% Chenin blanc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	80 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2,9 g/l
SUPERFICIE	15 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les parcelles se situent au cœur de l'appellation de Montlouis sur Loire
EXPOSITION	Sud
GÉOLOGIE DU SOL	Sables argileux à silex sur lit de calcaire
VINIFICATION	Vendanges manuelles durant la fin du mois de septembre avec table de tri à la parcelle. Fermentation alcoolique de longue durée, par les levures indigènes.
ÉLEVAGE	En barriques sur lies fines sans soutirage jusqu'à la mise en bouteille. L'objectif de la barrique est uniquement d'apporter une oxygénation ménagée.

CODE SAQ
11953270

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
40.00 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le domaine familial de la Grange Tiphaine, situé au cœur des appellations de Touraine-Ambroise et de Montlouis-sur-Loire, fût créé vers la fin du XIXe siècle par Alfonse Délécheneau. Quatre générations se seront succédées avant que Damien Délécheneau, ainsi que sa conjointe Coralie, reprennent le domaine familiale en 2002. À ce jour, le domaine viticole de 15 hectares compte 55 parcelles de vignes, où reposent 7 cépages plantés sur des sols d'argile et de silex rouge. Depuis 10 ans, la culture de ces vignes est conduite par une démarche biologique (ECOCERT). D'ailleurs, désirant franchir un pas supplémentaire pour leur environnement, ils ont également adopté une approche biodynamique depuis quelques années avant de finalement demander leur certification BIODIVIN en 2014.