



Clos de La Brierie Blanc, 2017

Clos de La Brierie
FRANCE, LOIRE, TOURAINE-MESLAND

Située sur L'AOC Touraine-Mesland en vallée de la Loire

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique sans certification
CÉPAGE(S)	60% Chenin blanc, 40% Chardonnay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Vin issu de tres veilles vignes de Chenin plantées en 1939 et Chardonnay en 1994
RENDEMENTS	45 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	<1,2 g/l
SUPERFICIE	7 ha sur les 85 ha du vignoble
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Au Nord de la Loire
EXPOSITION	Sud, Sud-ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire
VINIFICATION	Vendange manuelle et tri à la cave. Pressurage direct. Fermentation du chardonnay en barriques avec bâtonnage et le chenin en cuves à une température contrôlée de 19°C.
ÉLEVAGE	En cuve inox.

CODE SAQ
861575

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
19.40 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le vignoble du Clos de la Brierie s'étend sur les coteaux de la rive nord de la Loire, en face le château de Chaumont sur Loire, au cœur de l'AOC Touraine-Mesland. Propriété viticole (Closerie du Comte Jean-Eudes II de Blois) depuis le XIème siècle, Vincent Girault, s'attache à transmettre à ses vins le caractère et l'authenticité de leur terroir. Il vous propose une gamme de vins typiques: AOC Crémant de Loire et AOC Touraine-Mesland. Le Clos de la Brierie est cultivé selon des méthodes de l'agriculture biodynamique pour renforcer la qualité viticole ancestrale de ce vignoble.