



## Nouveau Nez, 2019

Domaine La Grange Tiphaine  
FRANCE, LOIRE, MONTLOUIS-SUR-LOIRE

Un retour aux sources pour créer une bulle naturelle, sans artifice.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biodynamique BIODYVIN
CÉPAGE(S)	100% Chenin blanc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	5 à 75 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	14 g/L
SUPERFICIE	16 hectares au total
EXPOSITION	Sud
GÉOLOGIE DU SOL	Sables pauvres et lessivables, argiles à silex sur lit de calcaires
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Tri des raisins sur tables au chai. Encore en fermentation, le vin est mis en bouteilles. Ainsi, la prise de mousse se fait sans aucun adjuvant, mais uniquement grâce à la qualité intrinsèque du raisin.
ÉLEVAGE	En bouteille.
DÉGUSTATION	Robe de couleur jaune paille assez clair. Au nez, des arômes très élégants de tisane de plantes, la mandarine et le citron vert. En bouche, l'équilibre est immédiat et est tiré par une bulle parfaitement calibrée. Son touché rappelle les fruits bien mûrs. La finale longue et fraîche met en avant sa minéralité.
CONSOMMATION	Parfait pour un saumon au chutney à la mangue ou une pavlova aux fruits blancs. Servir à 8°C. Peut se conserver jusqu'à 3 à 5 ans suivant le millésime.

CODE SAQ  
14721802

TYPE  
Vin mousseux

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
33.00 \$



### 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 Alfonso 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.