

Sélections Parcelaires

“Les Tétuères” 2005 *Pourriture Noble*

“Les Tétuères” - AOC Chaume (100% Chenin)

Vinification

Récolte manuelle en 3 tris sur 1,17 ha situé sur un coteau argileux-sableux sur schistes et grès exposé plein sud. Vinification en cuve à température très basse. Elevage sur lies fines pendant 9 mois. Filtration légère avant embouteillage.

Dégustation

Superbe robe vieil or. Nez très expressif marqué par des notes florales mélangées à des fruits secs (abricot) délicieusement épicées. Bouche somptueuse, onctueuse où l'on retrouve les fruits confits accompagnés de touches d'écorces d'agrumes. A garder jusqu'en 2020.

Conditionnement :

Bouteille Flûte Prestige



GUIDE HACHETTE 2008 ★



| | | |
|-----------------------|---|------------------------------------|
| Appellation | : | AOC Chaume |
| Millésime | : | 2005 |
| Cru | : | Les Tétuères |
| Cépage | : | 100% Chenin |
| Sol | : | Argilo-sableux sur schiste et grès |
| Densité de Plantation | : | 4500 pieds / hectare |
| Sucre Résiduel | : | 103 g/l |
| Alcohol | : | 13 % |

Sélections Parcelaires

“Les Tétuères” 2006 *Pourriture Noble*

● “Les Tétuères” - AOC Chaume (100% Chenin)

Vinification

Récolte manuelle en 3 tris sur 1,17 ha situé sur un coteau argileux-sableux sur schistes et grès exposé plein sud. Vinification en cuve à température très basse. Elevage sur lies fines pendant 9 mois. Filtration légère avant embouteillage.

Dégustation

Couleur paille avec de beaux reflets orangés. Nez très expressif dominé par les fruits exotiques très mûrs, mélangeant des notes d'agrumes et rehaussé par une belle fraîcheur légèrement citronnée. Cette fabuleuse combinaison se retrouve intégralement en bouche avec force, chaleur et nervosité. Très belle longueur. Un grand vin qui cache encore de nombreux secrets qui devraient continuer de se révéler avec le temps. A garder jusqu'en 2025.

Conditionnement :

Bouteille Flûte Prestige

Guide Gilbert & Gaillard 2010 – 86/100

| | | |
|-----------------------|---|------------------------------------|
| Appellation | : | AOC Chaume |
| Millésime | : | 2006 |
| Cru | : | Les Tétuères |
| Cépage | : | 100% Chenin |
| Sol | : | Argilo-sableux sur schiste et grès |
| Densité de Plantation | : | 4500 pieds / hectare |
| Sucre Résiduel | : | 130,g/l |
| Alcohol | : | 13,5 % |

