

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 %