
Le Pigeonnier
Mont-Louis sur Loire, sec



LE PIGEONNIER
GUESTAULT JEAN ET CHRISTOPHE
EARL

Le Domaine domine la Vallée du Cher, exposé plein sud, sols argilo-siliceux, Les vignes ont de 25 à 30 ans d'âges.

Cépages: Chenin (100 %)

Rendements: 45 hl / ha.

Analyse: 14 % alc. / vol.

Récolte: *Nous sommes en culture raisonnée, nous pratiquons une taille gobelet, un ébourgeonnage, palissage.*

Vinification: *Les vendanges se font à maturité contrôlée soit 13° pour ce vin.
Le pressurage se fait en douceur avec un pressoir pneumatique. Le jus est mis en cuve inox pour la fermentation alcoolique, avec contrôle journalier de la densité et de la température, pour être stoppée dès l'obtention d'un équilibre gustatif et séparé des lies fermentaires. Le vin est ensuite placé sur lies fines pour un élevage en cuve inox pendant 8 mois. Après filtration et mise en bouteilles, stockage dans nos caves en tuffeau à température constante.*

Dégustation: *Nez citronné, bouche harmonieuse et arôme de pamplemousse rose. Vin de longue garde.
A servir à 11 °C, avec des charcuteries, des poissons grillés ou en sauce.*

Service: *A servir à 11 °C, avec des asperges, de la volaille (géline de Touraine) et poissons.*

Code :

Prix : \$

Format : 750ml