

# Jean-Christophe MANDARD

## Vins de Touraine - Vigneron-Récoltant

### FI CHE TECHNI QUE



### TOURAINÉ CHENIN BLANC

**Superficie :** 0.50 hectare (sur un total de 16,7 ha)

**Age de la vigne :** 26 ans

**Sols :** Argile à silex

**Climats :** Frontière des climats atlantique et continental

**Récolte :** Récolte manuelle

**Vinification :** Après un pressurage doux, les jus sont mis à décanter pendant 12 heures afin d'obtenir un jus clair, puis la fermentation démarre et durera 2 à 3 semaines en cuves thermo-régulées (18 à 20°C).

**Elevage :** Après la fin de fermentation, les vins subissent une clarification naturelle en cuve pendant 3 à 5 mois puis ils sont filtrés juste avant la mise en bouteilles.

**Dégustation :** Le Touraine blanc Chenin a une couleur jaune paille. Le nez s'ouvre sur des notes de tilleul, de coing. L'attaque en bouche est structurée, chaleureuse. Le milieu de bouche est puissant et charnu, induisant une belle fin de bouche. L'ensemble est harmonieux.

**Production :** 20 hectolitres (environ 2400 bouteilles).

14, rue du Bas-Guéret  
F- 41110 MAREUIL SUR CHER  
Tél:(0) 254751973 Fax:(0) 254751670