LE DROIT CHENIN 2025 BLANC

DOMAINE LAMBERT



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Ce Chinon Blanc est une cuvée issue de l'assemblage de terroirs silex et calcaires.
Le nez est très aromatique, sur des arômes d'agrumes. L'attaque est franche et vive. La bouche, équilibrée, présente une belle structure .

Accords mets et vins

Apéritif, salade estivale, poisson grillé, fromage de chèvre frais.

Détails

Viticulture : Biodynamie
Région : Val de Loire
Packaging : Caisse bois de 6
Nom du Vigneron : Pascal Lambert
Appellation : AOP Chinon
Bio : oui
Cépages : Chenin blanc
Couleur : Blanc
Domaine : Domaine Lambert
Millesime : 2025
Contenance : 0,75 L
Degrès : 13 %

Dégustation

Robe : Jaune clair
Nez : Fruité
Bouche : Fraîche et d' une structure moyenne
Finale : Acidulé
Garde : 5 ans
Température de service : 8 degrés

Caractéristiques

Terroir : Argilo Calcaire
Cépage : 100 % Chenin
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biodynamie
Vinification : Pressurage direct
Elevage : Cuve béton 30 HL

HISTOIRE DU DOMAINE

Créé en 1987, notre domaine est situé au lieu-dit à Cravant-les-Côteaux. Nous cultivons du cabernet franc (pour les vins rouges et rosés) et du chenin blanc (pour les vins blancs) sur une vingtaine d'hectares à Cravant-les-Côteaux et Chinon.Pionnier de l'agriculture biologique à Chinon , Pascal et Béatrice Lambert pratiquent cette viticulture sans chimie depuis près de 30 ans. Aujourd'hui les vignes sont travaillées en culture biodynamique en intégrant en 2012 l' association Biodyvin .Nos méthodes naturelles dans nos vignes et au chai, permettent de valoriser la typicité de nos terroirs et d'offrir des vins personnalisés.