

# CHENIN BIO

## VIN DE FRANCE



# Raphaël Midoir

## VIN DU VAL DE LOIRE

### De la vigne au vin :



Région : Loire  
Appellation : Touraine  
Cuvée : Chenin  
Couleur : Blanc  
Cépage : 100% Chenin Blanc  
Surface : 0.60 ha  
Terroir : Sols argilo-calcaires à silex  
Age des vignes : 50 ans  
Rendement : environ 60 hl/ha, 4 800 bouteilles de 75cl produites par an

### Elaboration :



Conduite de la vigne en Agriculture Biologique  
Vendanges manuelles.  
Vinification traditionnelle dans le respect du cahier des charges de l'Agriculture Biologique, élevage en cuve inox thermorégulée.  
Mise en bouteilles au domaine, au printemps.

### Dégustation :



**Œil** : robe jaune pâle aux reflets verts.  
**Nez** : complexe, rappelant les fruits blancs et la fleur d'acacia sur un fond brioché.  
**Bouche** : ronde, avec une tension acide équilibrée et longue.

### Accord mets-vins:



A l'apéritif, mais également avec un plat exotique, des sushis ou des nems.

### Service :



**Température** : entre 10 et 12°C  
**Garde** : 2 à 3 ans



VIN REFLÈT D'UN VIGNERON  
ΛΙΝ ΒΕΛΓΕΛ Δ'ΟΝ ΛΙΓΝΕΡΟΝ

SARL RAPHAËL MIDOIR - CONTACT@RAPHAELMIDOIR.COM - WWW. RAPHAEL-MIDOIR.COM  
SIEGE SOCIAL : 380 RUE DE LA GRANDE BROUSSE / LA CAVE : 132 CHEMIN DES LOGES DE VIGNES  
41700 CHEMERY - FRANCE - TEL : +33 (0)2 54 71 83 58 / +33 (0)6 62 50 55 78