

CHINON BLANC 2023

« LE CLOS DE LA CURE »

Domaine Fabrice Gasnier



Situation : C'est sur la commune de Cravant Les Coteaux, au cœur de l'appellation Chinon, que Sandrine et Fabrice Gasnier exploitent un vignoble d'une vingtaine hectares à flanc de coteaux. Quatrième génération de vigneron, ils cultivent ensemble leurs vignes avec une philosophie biodynamique,

emprunte de bon sens et conviction, sans pour autant renier les progrès techniques. Valentin Gasnier, aidé par sa compagne Cynthia, a pris la relève et perpétue la passion et le savoir-faire de ses parents.

Encépagement : 100 % Chenin

Terroir : Coteau Argilo-calcaire

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Observations : Ce Chinon « Clos de la Cure » exprime avec ampleur et tonicité des arômes de fleurs blanches, de pêches blanches et de fruits exotiques comme l'ananas. La bouche est ample et tonique à la fois, laissant se développer sur une longue finale la minéralité du tuffeau.

Quelques Accords : Dos de cabillaud rôti, salade d'araignée de mer aux agrumes, feuilletés au chèvre...

