



ÉCLIPSE

IGP VAL DE LOIRE - CHENIN BLANC.

HISTOIRE

Issue de très belles parcelles, notre œnologue a travaillé cette cuvée avec la volonté d'offrir une belle surprise et beaucoup de plaisir aux amateurs de vin d'expression.



VINIFICATION

Les baies sont récoltées juste à maturité pour garder de la fraîcheur. Pressurage direct pneumatique. Débourage statique. Levure sélectionnée. Vinification à 18°C en cuve inox thermorégulée. Élevage sur lie pendant 3 mois maximum.

NOTES DE DÉGUSTATION

Jaune pâle aux reflets dorés, elle rappelle la couleur des roches de faluns où ce vin est né. Aux notes d'abricot et de citron vert se mêlent les arômes de miel et de fleurs d'acacias. L'attaque en bouche est souple, onctueuse. Les arômes floraux et fruités se succèdent en harmonie avec des notes grillées.

ACCORD METS ET VINS

Il s'associe parfaitement avec les crustacés et les fruits de mer, les poissons grillés, les viandes blanches ainsi qu'avec les fromages de nos régions.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 6 et 8°C.

CONSERVATION

À consommer dans les 2 ans.

FORMAT

Bouteille 75 cL.

Notre groupe



Nos certifications



Loire Propriétés - Route de Vauchrézien 49320 Brissac-Quincé, France.