



CLOS ROMANS

Travail de la vigne :

Travail du sol à 100% au cheval et enherbement naturel.

Plantation à 10 000 pieds/ha, sélection massale.

Travail biologique et biodynamique - label Biodyvin et certification Ecocert.

Vinification :

Vendanges manuelles.

Pressurage pneumatique de 4 heures, degrés naturels de 12,9°

Fermentation alcoolique en barriques de 400 litres ovales.

Elevage sur lies fines pendant 9 mois.

Toutes ces opérations se font à basses températures en cave souterraine pour préserver le fruit

Commentaire de dégustation :

La robe est d'un jaune paille, presque cristallin ; limpide ; lumineuse et brillante.

Le 1^{er} nez conjugue à la fois concentration, fraîcheur, générosité et puissance. Le 2^{ème} nez laisse apparaître une multitude de senteurs fruitées, florales et végétales.

En bouche il dévoile une palette aromatique de fruits blancs et exotiques. On notera même un côté agrume sur le citron ou le pamplemousse. On décèle enfin de jolies notes florales sur l'accacia ou l'aubépine, voir même la rose.

Vignoble :

Localisation : Parnay, clos de murs du XI^e siècle regardant la Loire

Terroir : Argilo-calcaire, 30 cm de sable argileux avant de toucher le calcaire dit sénonien.

Encépagement :

100% Chenin

