

## Domaine François Chidaine - Montlouis Les Choisses - 2014



Cette cuvée emblématique du Domaine François Chidaine exprime avec beaucoup d'énergie les qualités exceptionnelles de ce terroir de « perruches », au sol mêlant argiles et gros silex, sur un sous-sol de Tuffeau, ce calcaire tendre dans lequel les racines de la vigne se créent un passage.

C'est certainement dans ce terroir que le chenin se fait le plus ample et expressif, donnant beaucoup de matière dans le vin. Après un tri sévère -seuls les raisins à parfaite maturité étant retenus -, cette cuvée a été vinifiée en grand contenant (demi-muids), à froid, histoire de limiter l'influence du bois.

Toujours soucieux de laisser le fruit s'exprimer de la façon la plus pure possible, François Chidaine a vinifié cette cuvée en grand contenant (demi-muids) limitant ainsi le contact avec le bois. L'élevage de 11 mois se montre aussi discret que précis.

Ce Montlouis Les Choisses exprime avec puissance et tonicité des arômes de fleurs blanches, de pêche et de fruits exotiques. La bouche est ample et tonique, laissant se développer sur une longue finale la minéralité du tuffeau. Voici un vin à la fois puissant et raffiné, taillé pour une garde de 10 ans au moins, qui accompagnera magnifiquement poissons à chair ferme et gros crustacés par exemple !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine François Chidaine - Montlouis Les Choisilles - 2014



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts et brillants

Nez : Floral (acacia) et fruité (pomme, pêche, agrumes). Notes légèrement iodées.

Bouche : Belle vivacité en attaque, cristallin. Matière caressante sur un fruité prononcé et une finale saline.

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



### Conseils de service

À consommer :  
Dès maintenant et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée



### Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique