

IDA

VIN DE FRANCE

2018

Sols : argilo-calcaires

Âge des vignes : 35 ans en culture biologique

Cépage : chenin

Vendanges : manuelles, ramassage en caisses de 20 kg avec tri à la vigne

Rendement : 40 hl/ha

VINIFICATION

- Raisins égrappés, macération pelliculaire de 3 semaines
- Élevage 18 mois en jarre de grès
- Fermentation malolactique faite naturellement

DÉGUSTATION

Cette cuvée de macération, d'une belle couleur dorée, exprime une aromatique riche et expressive. Les notes de fruits confits se mêlent harmonieusement aux touches épicées de gingembre et à la fraîcheur des agrumes. En bouche, la présence tanique est discrète, la structure est soyeuse et le volume merveilleusement équilibré par la tension du calcaire.

Ce vin d'exception s'accorde avec des mets gastronomiques tels que foie gras mi-cuit, volailles aux fruits confits, crustacés aux épices, fromages pâtes cuites...

À déguster dans les 20 années



DOMAINE BOBINET

Émeline Calvez & Sébastien Bobinet - vignerons

315 Route de Montsoreau, 49400 SAUMUR

+33(2)41676250 - domaine-bobinet@orange.fr

www.domaine-bobinet.com