



Penser Nature

« Le Chenin »



La gamme « PENSER NATURE » composée de trois vins (Rouge Rosé, Blanc), est une autre façon de découvrir les terroirs et cépages du Château de Passav.

A travers ces trois Vins de France aux règles d'élaboration souples nous pouvons élaborer des vins légers en alcool, aux sucres résiduels modérés, en mono cépage, sans ou avec très peu de sulfites.

Très aromatique et rond en bouche ce vin blanc tendre est une gourmandise, à la dégustation on pourrait « presque » oublier que c'est un vin !

- Belle robe or pâle
- Nez fruité et floral
- Fin de bouche douce et acidulée

Le Chenin mis en avant dans cette cuvée se caractérise par une belle douceur au nez et en bouche. Les notes fruitées, la tendre acidité, le faible caractère vineux font de ce Chenin un vin d'initiation et de découverte. Son faible degré d'alcool 10° favorise une consommation estivale responsable, surtout en cas de canicule ! Agréable servi très frais à l'apéritif, sur des toasts de foie gras, en fin de repas sur des fromages bleus, des tartes aux fruits blancs. Température conseillée : 10°C. ■



ISSU DE RAISINS
DEMETER

Caractéristiques

- **Cépage** : 100 % chenin
- **Terroir** : Schiste
- **Récolte** : Manuelle
- **Vinification** : pressurage direct, fermentation classique, mis en bouteille en janvier
- **Accord** : Apéritif, foie gras, fromages, pâtisserie

Analyse

- **% volume acquis** : 10% vol.
- **Sucres résiduels** : 60 gr/L
- **Sulfites** : 35 mg/L

