Château de Passavant









Penser Nature Le Chenin 2022



Très aromatique et rond en bouche, ce vin blanc tendre est une gourmandise. Le Chenin est mis en avant dans cette cuvée. Une bouche fruitée et légèrement acidulée participe à l'équilibre de ce vin.

Cépage 100% Chenin

Terroir

Sable argileux micacé sur schiste

Récolte

Manuelle

Elevage

En cuve inox

Accord

Apéritif, fromage bleu, foie gras,

pâtisserie



% Volume acquis 12% volume

Acidité Totale

 $2.15 \, \text{g/L}$

Sucre résiduel

34.6 g/L

SO₂ totale

125 mg/L



Penser nature