



OLIVIER CHAMPION

Jasnières - Coteaux du Loir

AOC Jasnières

sec

Origine

Millésime

2023

Cépage

Chenin

Vinification

Vendanges mécaniques, pressurage direct suivi d'un léger débourage. Fermentation alcoolique en cuve inox avec suivi de température. Pas de fermentation malolactique.

Production

35 000 bouteilles

Parcellaire

Assemblage de nos parcelles regroupant la diversité des lieux-dits du Jasnières entre Ruillé sur Loir et Lhomme.

Sol

Argilo-calcaire, perrons, silex

Alcool

12% vol. et 5 grammes de sucre résiduel par litre.

Format

75 cl.



Notes de dégustation

Dégusté jeune, sa fraîcheur dévoile des notes d'agrumes et de silex, sa bouche ciselée et minérale révèle des saveurs fruitées et iodées.

Accords mets-vins

Servir très frais en accompagnement de fruits de mer, poisson, apéritif, fromage de chèvre ou roquefort. Et bien sûr avec des rillettes du Mans.

Earl OLIVIER CHAMPION

La Tendrière

72340 Poncé sur le Loir

06.68.60.72.43 vins.champion@orange.fr