



OLIVIER CHAMPION

Jasnières - Coteaux du Loir

AOC Jasnières

demi-sec

PhiléO

Millésime
2023

Cépage
Chenin

Vinification
Vendanges mécaniques et manuelles, macération pelliculaire de 6 heures maximum puis pressurage suivi d'un léger débourage. Fermentation alcoolique en cuve inox avec suivi de température. Elevage sur lies fines. Pas de fermentation malolactique.

Production
2 000 bouteilles

Parcellaire
Le Clos des Jasnières

Sol
Argilo-calcaire, silex

Alcool
12% vol. et 29 grammes de sucre résiduel par litre.

Format
75 cl.



Notes de dégustation

Robe dorée, nez miel et agrumes. En bouche le chenin est acidulé lorsqu'il est dégusté jeune à la manière d'un bonbon anglais. Après quelques années, des notes de mangue plus évoluées arriveront et il exprimera tout le potentiel de garde du Jasnières.

Accords mets-vins

Servir très frais à l'apéritif, poisson, ravioles de langoustines, foie gras ou encore un plat sucré-salé.

Earl OLIVIER CHAMPION

La Tendrière

72340 Poncé sur le Loir

06.68.60.72.43 vins.champion@orange.fr