



OLIVIER CHAMPION

Jasnières - Coteaux du Loir

AOC Jasnières

Loge de Vigne

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. Elevage sur lies fines

Production

15 000 bouteilles

Parcellaire

Les gargouilles et les Bedeaux sur la commune de Lhomme près de la Loge.

Sol

Argilo-calcaire, perrons, silex

Alcool

12% vol. et 6 grammes de sucre résiduel par litre.

Format

75 cl.



Notes de dégustation

Ce Blanc sec-tendre, particulier à l'appellation Jasnières, révèle jeune des notes d'agrumes finement sucrées qui s'équilibrent face à une fin de bouche ciselée.

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