



# LE CHENIN DE LA COLLINE

2016

|                    |                                   |
|--------------------|-----------------------------------|
| <b>REGION</b>      | Loire                             |
| <b>APPELLATION</b> | AOC Touraine                      |
| <b>COULEUR</b>     | Blanc                             |
| <b>MILLESIME</b>   | 2016                              |
| <b>CEPAGES</b>     | Chenin 100%                       |
| <b>PARCELLE</b>    | 3,20 Ha, âge moyen de 30 - 35 ans |
| <b>TERROIR</b>     | Sable éolien sur agiles à silex   |
| <b>EXPOSITION</b>  | Sud, Sud-ouest                    |
| <b>DEGRES</b>      | 13,5°                             |

## VINIFICATION / ELEVAGE

3 tris de vendanges selon la maturité, puis assemblé en cours d'élevage - Pressurage direct en douceur (3 heures). Fermentation alcoolique naturelle (levures indigènes) pendant 3 semaines en cuve béton. Ensuite l'élevage est en cuve sur lies fines. Légère filtration avant la mise en bouteille.

Mise en bouteille en mai 2017

## DEGUSTATION

Belle rencontre de ce cépage de la Loire, appelé également « Pineau de Loire ». Avec des arômes d'abricots et une bouche portée sur la minéralité. Belle longueur en bouche. Ce Chenin s'appréciera bien seul à l'apéritif, avec des viandes blanches ou encore avec du fromage...



## ANECDOTE

La Colline sur laquelle se trouve le vignoble du Domaine de la Garrelière est un lieu unique.

Elle est surplombée par une cabane ou chaque équinoxe et solstice, les amis se retrouvent pour partager un moment de vie et fêter l'arrivée de la nouvelle saison.

La cuvée « le Chenin de la Colline » est issue de notre parcelle de Chenin se trouvant sur cette colline. Avant tout un jeu de mot, cette cuvée honore tous ces moments de joie partagés en haut de cette colline.

*Etiquette signée par Hervé Plouzeau.*

