# IGP Val de Loire Les Désirs Chenin

IGP Val de Loire, Touraine




## ORIGINE

La Vallée de la Loire présente un caractère généralement homogène grâce à sa situation septentrionale et à son climat ligurien. La Loire, fleuve qui coule de sa source dans le Massif Central jusqu'à son estuaire atlantique en Pays Nantais, délimite cinq grandes régions viticoles d'ouest en est. L'IGP Val de Loire relie 14 départements et les 5 grandes régions de la Loire, offrant aux consommateurs un voyage coloré le long du fleuve. Les vins IGP sont une excellente introduction à la découverte de la Vallée de la Loire. Argilo-calcaire.

### SOL

Argilo-calcaire

### CÉPAGE

Chenin 100%.

### VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec fermentation alcoolique. Pressurage doux, débourbage à froid et fermentation à basse température pour exacerber l'expression des arômes.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Jeune, ce vin blanc exprimera des notes d'agrumes, de poires ou de coing, avec des notes herbacées de camomille et de jasmin. En vieillissant, le chenin français se teinte d'arômes fermentés et épicés tels que la levure, la noisette, l'encens ou la réglisse

### ACCORDS METS ET VINS

Servir à 10°C. Il s'accorde merveilleusement avec les coquillages, les crustacés, les poissons, la charcuterie et les fromages de chèvre. C'est aussi un excellent apéritif.

### CONSERVATION

À boire dans les 3 ans.

Maison Godinat, 4 rue de Tours, 37150 La Croix en Touraine. Tel (+33) 02 57 57 95 39
maisongodinat.com
ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. CONSUME IN MODERATION