


Cuvée Penser Nature Le Chenin



VIN BLANC SEC

Le Penser Nature Le Chenin séduit par ses arômes expressifs de **fruits blancs, d'agrumes et de miel**, alliant fraîcheur et gourmandise.

 **Sol** : Schisteux

 **Cépage** : Chenin blanc

 **Élevage / vinification** : Élevage en cuve inox



Vue

Robe d'un bel or pâle, limpide et brillante, invitant à la dégustation.



Nez

Très expressif et aromatique, libérant des arômes généreux de fruits blancs, d'agrumes et de miel.



Bouche

Vivacité et sa fraîcheur. Son acidité crée une tension agréable qui équilibre la rondeur des fruits. Il se prolonge en une finale d'une grande longueur, marquée par une légère sucrosité.



Accords mets et vin

La cuvée Penser Nature le Chenin s'accorde parfaitement avec le foie gras. Le côté riche et savoureux de ce mets se marie à merveille avec les notes fruitées et la légère sucrosité du vin, tandis que son acidité permet de contrebalancer la richesse du foie gras, offrant ainsi un accord équilibré.



Apéritif



Canard



Fromages



Desserts

À propos de la cuvée Penser Nature Le Chenin

Laissez-vous séduire par l'univers du Chenin avec la cuvée Penser Nature Le Chenin. Cette cuvée, élégamment ronde en bouche et aux arômes captivants, promet **une expérience délicieusement gourmande**. Subtilement acidulée, la bouche dévoile un savoureux mélange fruité, **reflet authentique du cépage Chenin**.

L'expression pure du chenin

C'est sur un **terroir sablo-argileux micacé sur schiste** que s'épanouit ce cépage, le Chenin. Ces sols apportent **une texture et une minéralité particulière à ce vin**, sublimant ainsi ses arômes. Le travail manuel de la vigne, l'élevage en cuve inox et le respect du fruit rendent ce vin aussi unique que séduisant.

Un voyage sensoriel à chaque gorgée

L'expérience de dégustation, elle, débute par **un nez éminemment expressif**, ponctué de notes de fruits blancs, d'agrumes et de miel. Ensuite, la dégustation évolue vers **une bouche à la fois vif et rafraîchissante**, harmonieusement tendue par **une belle acidité**, culminant vers une longueur en bouche remarquable.

Le mariage parfait entre le vin et la nourriture

L'alliance de cette cuvée avec l'apéritif, le fromage bleu, le foie gras et la pâtisserie est **une véritable symphonie gustative**. Sa fraîcheur et sa légère acidité se marient également parfaitement avec des desserts fruités, pour une finale tout en douceur.

Un vin accessible, pour le plaisir de tous

Avec une production de **seulement 1500 bouteilles par an**, ce vin offre une constance et une qualité qui ne manqueront pas de ravir les amateurs de vin. Sa durée de garde est de 2 ans, mais ce n'est pas une obligation : dégustez-le dès aujourd'hui pour profiter de sa fraîcheur et de son fruité exceptionnels. **À servir à une température de 10°C** pour une dégustation optimale.

Un petit mot du vigneron : "C'est un vin d'initiation, très accessible avec sa légère sucrosité, son aromatique simple et fruitée et son côté acidulé."