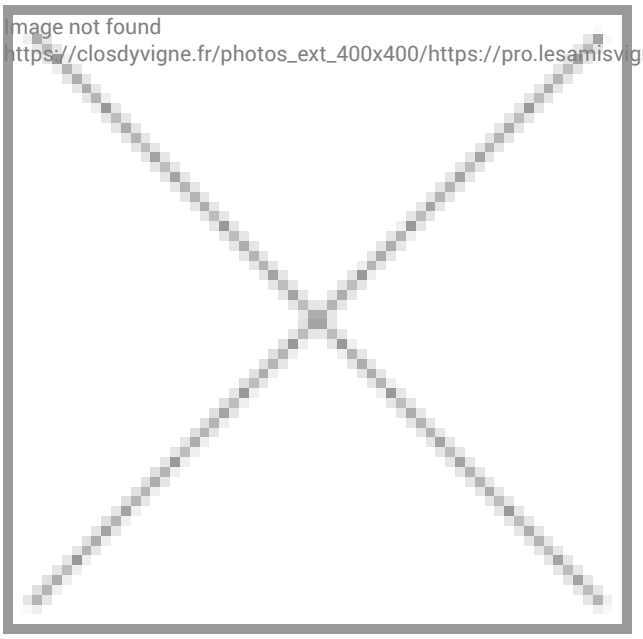
LA SIRÈNE BLANCHE 2023

LA SIRÈNE ROUGE



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

La Sirène Blanche est issue d'un terroir d'argile et calcaire sur des vignes d'une trentaine d'années sur un très beau coteau de Beaumont en Véron. Ce calcaire blanc convient parfaitement à la maturité du Chenin Blanc. Les vignes sont vendangées à la main. Le pressurage est direct avec une vinification à froid et lente pour augmenter l'aromatique. 6 mois de cuve béton. Je travaille en levures indigène et sans intrants pour conserver la typologie du terroir

Accords mets et vins

Apéritif, poisson et fromage

Détails

Domaine : La Sirène Rouge
Couleur : Blanc
Millesime : 2023
Degrès : 12,5 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chenin
Région : Val de Loire
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Chinon
Nom du Vigneron : Victor Rousse

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Vendange : Manuelle
Viticulture : En conversion, gestion de l'enherbement en fonction de la vigueur de la vigne, de la météo et de la lune
Vinification : Pressurage direct, vinification pendant 6 jours en cuve béton. Vinification naturelle sans intrants et en levures indigène
Elevage : 6 Mois en cuve béton

Dégustation

Robe : Blanc tirant vers le doré
Nez : Fleur Blanche, légèrement beurré
Bouche : Coing légèrement beurré
Finale : Une acidité qui viens allonger la générosité du vin
Garde : 2 à 5 ans
Température de service : De 12 à 16 degrés

HISTOIRE DU DOMAINE

J'ai créé le domaine en aout 2020 à la sortir de mes études. Aujourd'hui, j'exploite l'équivalent de 4 hectares en appellation Chinon. Je suis en agriculture biologique et travaille en vinification naturel avec le moins d'intrant possible. Le Cabernet Franc et le Chenin Blanc sont les cépages que j'utilise pour mes vins. J'accorde une importance particulière au respect du vivant dans les sols et je m'appuie sur la faune auxiliaire pour réguler l'écosystème de mes vignes : l'implantation de haies et un enherbement maitrisé me permet d'atteindre cet objectif.

