

# ROCK N' ROLL

## DÉNOMINATION

IGP Val de Loire.

## CÉPAGE

100% Chenin Blanc.

## TERROIRS

Schistes.

## CRITÈRES TECHNIQUES D'ÉLABORATION

Sélection des plus belles baies puis pressurage lent afin de préserver toute la subtilité du Chenin Blanc. Fermentation à basse température jusqu'à obtention de l'acidité souhaitée. Élevage en cuves inox durant plusieurs mois puis assemblage des différentes cuves pour une mise en bouteilles courant du printemps.

## DÉCOUVERTE SENSORIELLE

Le nez s'exprime sur de jolies notes de fleur d'acacia, d'amande douce et d'agrumes. Sa vivacité, son croquant fruité et sa longueur en bouche lui donnent un style unique, renforcé par l'amertume naturelle du Chenin.

## CONSEILS DE SERVICE ET ASSOCIATIONS METS/VIN

A déguster lors d'un apéritif entre amis ; il accompagnera aussi parfaitement des Saint-Jacques sur lit de poireaux, les poissons grillés, un ris de veau à la crème ou encore de nombreux fromages (brebis et chèvres notamment).

Température de dégustation : 12°C

