

# Domaine François Chidaine "Les Argiles" blanc sec 2018



Prix du produit :

**23,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAINE

Millésime: 2018

Appellation: Vin de France (Loire)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Argiles

RVF: 92/100

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: chenin

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE F. CHIDAINE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine François Chidaine "Les Argiles" blanc sec 2018

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 92/100. *S'affirme avec une confort énergisant, livrant avec pureté l'expression de parcelles argilo-calcaires.*

**Guide Bettane + Desseauve 2021** (déc. 2020) : 16/20. *Flaveurs de poire cuisse dame et de fleurs blanches avec une touche saline, bouche charnue portée en son milieu par une tension saline mesurée.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**CEPAGE** : 100% Chenin Blanc

---

**VIGNES** : 40 ans

**SOLS** : il est composé d'argiles profondes et de craies blanches, uniquement de nature argilo-calcaire.

**VENDANGES** : manuelles avec tris successifs

**MODE DE CULTURE** : Le vignoble est conduit en Biodynamie. Aucun produit phytosanitaire chimique n'est utilisé dans le vignoble. Les sols sont enherbés, des plantes mellifères et nématicides sont semées dans les rangs. Les préparations utilisées proviennent uniquement de matières végétales, animales et minérales transformées. Les qualités et particularités de chaque terroir sont ainsi respectées. L'enjeu est de trouver un équilibre et de créer des conditions de vie harmonieuses entre terre, plante et environnement afin d'obtenir un vin de qualité.

**VINIFICATION** : Après un pressurage en pressoir pneumatique, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes dans des demi-muids, pièces de bois de 600 litres de capacité. Elle peut durer jusqu'à six mois. La "fermentation malo-lactique" n'est pas recherchée.

**ELEVAGE** : Il est réalisé sur lies fines, toujours dans les demi-muids (durée totale 11 mois).

**DEGUSTATION** : Vin blanc sec et minéral offre une robe claire et lumineuse. Pureté et élégance caractérisent ce millésime aux notes d'agrumes et de fruits blancs. Bel équilibre en bouche qui se termine par une finale tendue et saline.

**ACCORDS METS ET VIN** : Poissons grillés, crustacés, fromages de chèvre.

Servir à 11-12°

**POTENTIEL DE GARDE** : 10 à 15 ans

#### **Description brève du produit :**

**92/100 RVF.** Le Vouvray de François Chidaine qui n'en a plus l'appellation car il est vinifié à Montlouis, à quelques centaines de mètres, mais de l'autre côte de la Loire (vive la France). il n'en demeure pas moins l'un des vins les plus recherchés de François Chidaine ! Exceptionnel en 2018.