



LE BLANC

AOC Chinon blanc Chenin, 13%
terroir de Millarge et Argilo -Calcaire

VINIFICATION

Les vendanges se font par tri successifs en caisse. La sur maturité n'est pas recherchée. Le raisin est pressé directement, débourbage en cuve puis entonnage en fût de 400L pour les fermentations. L'élevage dure un an en fût.

DÉGUSTATION

Ce vin dispose d'une structure équilibrée au boisé fondu soutenue par une belle minéralité. Les arômes sont majoritairement sur des fruits blancs et d'agrumes accompagnés de notes miellées et boisés.

DOMAINE DE L'ARPENTY

825 rue de la Forêt
37220 Panzoult
02.47.95.22.86

larpentysas@gmail.com

