



ARPEPTY BLANC

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

VINIFICATION

Les vendanges se font par tris successifs en caisse. La sur maturité n'est pas recherchée. Le raisin est pressé directement, débourbage en cuve, puis mise en œuf de Beaune béton. L'élevage dure 6 mois .

DÉGUSTATION

Ce vin se distingue par ses notes d'agrumes et une belle minéralité. La bouche est vive et fraîche, avec de la longueur.

DOMAINE DE L'ARPEPTY

825 rue de la Forêt
37220 Panzoult
02.47.95.22.86

larpentysas@gmail.com

