

Spirituelles Croix Blanche

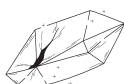
Caractéristiques

Cépage



Chenin

Sols



Rhyolite et quartz

Service



9°C - 10°C

À déguster dès maintenant

Garde 10 ans

Côté Cuisine



Entrée

foie gras et compotée de figue

Fromage

roquefort et noix

Dessert

tarte citron et yuzu



Description

La parcelle Croix Blanche est exposée plein sud, sur un magnifique coteau. Au pied de ce dernier ruisselle Saint-Lézin, qui les matins d'automne, se transforme en brume, favorisant le phénomène de « pourriture noble » pour donner un raisin concentrer en sucre. Élément magique de cette parcelle, le terroir de rhyolite. Il apporte de l'amplitude à notre cuvée Croix Blanche Spirituelles.

De plus, l'aire appellation Coteaux du Layon bénéficie d'un microclimat quasi-méditerranéen qui convient parfaitement au Chenin, seul cépage utilisé.

Dégustation

Œil : robe jaune or puis, ambré pâle au fil des années.

Nez : parfum suave de miel, de fruits confits (coing et ananas) et de pain d'épice.

Bouche : rond et fruité équilibre entre richesse et fraîcheur.

Récompenses



Millésime 2018



Millésime 2015

LES ELLES DU MOULIN - VIGNERONNES CRÉATRICES

Moulin de Chauvigné - 49190 Rochefort sur Loire - FRANCE
www.moulindechauvigne.com

Spirituelles Croix Blanche

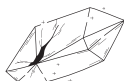
Characteristics

Grapes variety



Chenin Blanc

Soils



Rhyolite and quartz

Service



9°C - 10°C

Can be enjoyed now

Peak in 10 years

Food pairing



Starter

foie gras toast and fig compote

Cheese

roquefort with walnuts

Dessert

lemon and yuzu tart



Description

The Croix Blanche plot faces south, on a magnificent hillside. At the foot of this latter, stream flows Saint Lézin, which in autumn mornings turns into mist, favoring the phenomenon of "noble rot" to give a grape with a concentrated sugar content. The magical element of this parcel is the rhyolite terroir. It brings amplitude to our cuvée Croix Blanche Spirituelles.

Finally, the Coteaux du Layon appellation area benefits from an almost Mediterranean microclimate which is perfectly suited to Chenin, the only grape variety used.

Tasting

Look : deep gold, becoming pale amber with ages.

Smell : sweet scent of honey, candied fruits (quince and pineapple) and gingerbread.

Taste : round and fruity, balance between richness and freshness.

Awards



Vintage 2018



Vintage 2015

LES ELLES DU MOULIN - VIGNERONNES CRÉATRICES

Moulin de Chauvigné - 49190 Rochefort sur Loire - FRANCE
www.moulindechauvigne.com