

# CLOS DU PORTEAU

ISABELLE DE CLERMONT TONNERRE

## Le Gravelot – AOC Touraine Chenin blanc – 2010



**Terroir :** Argilo calcaire. Sur un sous-sol calcaire. Sur les premières côtes du Cher.

**Cépages :** *Chenin Blanc 100% le plus vieux cépage de la Loire.*

**Vinification :** *Vendange manuelle pour 50 %, triage et égrappage, macération à froid 16C°, fermentation alcoolique thermo régulée.*

**Dégustation :** Un nez sur la pomme beaucoup de thiol pour un chenin. Grande ampleur en bouche très floral ( fleur d'acacia) et fruité (Pomme coing). Style Stellenbosch. Une bouche avec beaucoup de gras. Longueur importante. Finale sur la vanille et les fruits à noyaux.

**Accords :** *Un vin vif et sec, à boire frais, avec des viandes blanches, poissons à chaires fermes crudités, fromages de la Loire.*

SCEV Clos du Porteau, 41400 St Georges sur Cher.

Isabelle de Clermont Tonnerre Tel : 02 54 32 0631  
Fax 01 5301 4632 ; Courriel : [contact@clos-du-porteau.com](mailto:contact@clos-du-porteau.com)

[www.clos-du-porteau.com](http://www.clos-du-porteau.com)