



# Clos Habert 2020

AOC Montlouis-sur-Loire

*2020 a été une année globalement chaude avec des épisodes de canicule fin juin et fin juillet, qui ont provoqué un important stress hydrique de la vigne. Ces fortes chaleurs ont continué pendant la période des vendanges, ce qui a fait augmenter les degrés rapidement. Heureusement, les pluies sont arrivées et ont apporté un bel équilibre entre acidité et concentration en sucre. La récolte est bonne, les raisins sont sains et surtout de qualité.*

FRANÇOIS CHIDAÏNE

**CÉPAGE :** 100% Chenin Blanc

**SOLS :** Argiles à silex ; sous-sol constitué de Tuffeau

**PARCELLE :** Mono-terroir

**VIGNES :** de 5 à 100 ans

**VENDANGES :** manuelles avec tris successifs

**SUCRES RÉSIDUELS :** 13 g/L

**ACIDITÉ TOTALE :** 3.53 g/L

**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 14.5 % vol

**MISE EN BOUTEILLE :** Août 2021

**POTENTIEL DE GARDE :** 15 à 20 ans minimum

**MODE DE CULTURE :** Le vignoble est conduit en Biodynamie et en agriculture de conservation des sols. Aucun produit phytosanitaire chimique n'est utilisé dans les vignes.

**VINIFICATION :** Pressurage en pressoir pneumatique, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes dans des demi-muids de 620 L. Elle peut durer jusqu'à six mois. La fermentation malolactique n'est pas recherchée.

**ÉLEVAGE :** L'élevage est réalisé sur lies totales, toujours dans les demi-muids pendant 6 à 8 mois.

**DÉGUSTATION :** Belle robe or pâle pour ce vin blanc tendre. Nez aux notes de fruits blancs qui révèle progressivement des arômes de poire Williams. En bouche, on profite dès à présent, d'un bel équilibre entre une élégante fraîcheur et un fruité charnu.



## ACCORDS METS ET VINS :

Apéritif, volaille en sauce, sucré-salé,  
Comté, Beaufort, Chèvre.  
Servir à 11-12°C