



Jean-Louis LOUP  
Vigneron

CHINON<sup>AOC</sup>  
VAL DE LOIRE

DOMAINE DE BEL AIR

## Le Chenin des Loups



### Cépage

100% Chenin Blanc-  
Age des vignes : 40 ans- Rendement : 40hl/ha  
Taille : Guyot- Vendanges : mécaniques



### Terroir

Cette cuvée est issue d'une parcelle de Chenin située sur un sol argilo calcaire.



### Vinification, Élevage

Le Chenin des Loups est une cuvée dans un œuf en terre cuite. Cette forme permet un bâtonnage naturel, ce qui permettra d'avoir une grande minéralité sur le vin fini.



### Dégustation

Le nez est discret, puis révèle des arômes de pierre à fusil. La bouche est minérale.



### Accord mets-vins

Celle-ci accompagnera à merveille le Saint Maure de Touraine. Servir de préférence carafé à 10°



### Conditionnement

Bouteille 75 cl  
Disponible en 2018

La totalité de notre vignoble est en conversion vers l'agriculture biologique.



Jean-Louis LOUP - Domaine de Bel Air 37500 CRAVANT LES CÔTEAUX  
02.47.98.42.75 06.81.70.69.89  
[jean-louis.loup@wanadoo.fr](mailto:jean-louis.loup@wanadoo.fr) [www.domainebelair.fr](http://www.domainebelair.fr)