



Jean-Louis LOUP
Vigneron

CHINON^{AOC}
VAL DE LOIRE

DOMAINE DE BEL AIR

Le Loup Blanc



Cépage

100% Chenin Blanc-
Age des vignes : 20 ans- Rendement : 45hl/ha
Taille : Guyot- Vendanges : mécaniques



Terroir

Cette cuvée est issue d'une parcelle argilo calcaire située sur un plateau.



Vinification, Élevage

Le travail de vinification implique deux bâtonnage par jour. Un élevage en cuve ciment et une mise en bouteille au printemps (mars).



Dégustation

Un vin expressif et très fruité sur des notes d'agrumes et d'une grande vivacité en bouche. Il doit être dégusté entre 8 et 10°.

Accord mets-vins



Le Loup Blanc, saura ravir votre retour de marché, ses notes d'agrumes compléteront une douzaine d'huîtres ou éveilleront vos papilles lors d'un apéritif. Servir à : 8-10°



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 www.domainedebelair.fr