VINS —
authentiques.ch
Dans le respect et l'authenticité du vin, de la nature et de l'homme

Domaine:	Domaine Les Terres Blanches
Nom du vin:	ANCESTRAL BRUT
Millésime:	2022
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Loire
Type de vin:	Effervescent
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Chenin
% Alc/Vol:	13.0
Teneur en soufre:	2g/hl de SO2 à la mise en bouteille
Âge des vignes:	Entre 20 et 30 ans
Sols:	Argilo-siliceux
Météo annuelle:	L'année a été ensoleillée et même caniculaire ce à qui correspond des veandange précoces. Les baies sont belles et les vendanges se déroulent très bien. C'est un beau millésime comme 2020
A la vigne:	Vin bio et biodynamie certifié "Vin méthode nature"
Vinification:	1ère trie de raisins sains et dorés, récoltés au début du mois de septembre soit 2 à 3 grappes par cep. Leur méthode ancestrale n'est pas un sous-produit de la gamme. Ils font le choix de récolter des chenins à belle maturité (13%/vol de potentiel) pour offrir un équilibre vineux capable de s'harmoniser avec de la belle gastronomie Les jus s'écoulent par gravité dans des cuves béton souterraines pour fermenter naturellement et se réguler par géothermie. 80% du volume est filtré avant la fin de la fermentation alcoolique et la mise en bouteille. Les 20% restants qui fermentent toujours sont alors réintégrés au vin filtré pour que la fermentation se poursuive dans la bouteille naturellement. Les bouteilles sont ensuite manipulées (phase de remuage) puis dégorgées au domaine suivant leurs besoins sans liqueur d'expédition
Mon ressenti:	Ancestral Blanc «Terres de Oiron» est toujours Brut nature et Millésimé. La bouche du millésime 2022 est dotée de magnifiques amères lui procurant une belle fraicheur et sapidité et par conséquent digestibilité. Les notes salines procurent à ce vin une incroyable tenue en bouche. Le nez exalte des arômes de fleurs blanches tandis que la bouche des arômes de fruits blancs (poire) très mûrs. Le tout est au bénéfice d'une bouche onctueuse sur des bulles soyeuses Ce vin en flattera plus d'un (e) grâce à son équilibre et sa digestibilité. A vos tire-bouchons Mesdames & Messieurs, vous ne vous lasserez pas !!!

29 novembre 2025 à 14:50:57

Accords:	Il fera merveille sur un gravelax de poissons, des Saint-Jacques légèrement snackées, sur un plateaux de fruits de mer ou simplement à l'apéritif
Remarques:	Le domaine s'étend sur 10 ha sur des terroirs argilo-siliceux