

Domaine: Domaine Les Terres Blanches

Nom du vin: ANCESTRAL

Millésime: 2022

Appellation: Vin de France

Région géographique: Loire

Type de vin: Effervescent

Contenant: L 0.75

Cépage: 100% Chenin

Teneur en alcool: 13.0%

Teneur en soufre: 2g/hl de SO₂ à la mise en bouteille

Âge des vignes: Entre 20 et 30 ans

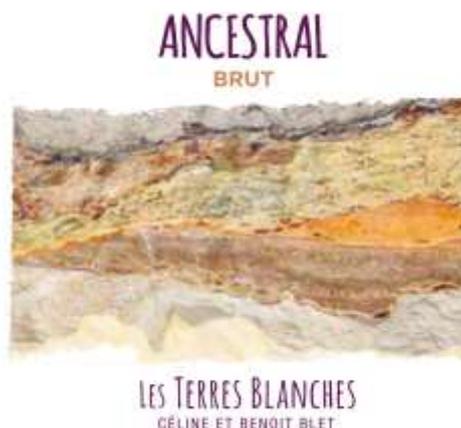
Sols: Argilo-silicieux

Météo annuelle: L'accumulation des gelées d'avril, l'humidité constante au printemps, un été et un début septembre humides et tristes, la pleine Lune du 21 septembre a amené une grande période sèche et lumineuse, inespérée

A la vigne:

Vinification: 1^{ère} trie de raisins sains et dorés, récoltés au début du mois de septembre soit 2 à 3 grappes par cep. Notre méthode ancestrale n'est pas un sous-produit de la gamme. Nous faisons le choix de récolter des chenins à belle maturité (13%/vol de potentiel) pour offrir un équilibre vineux capable de s'harmoniser avec notre 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 nos 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 fraîcheur et sapidité et par conséquent digestibilité. Les notes salines procurent à ce vin une incroyable tenue en bouche. Le nez fait ressortir 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 Messieurs & Dames, vous ne vous lasserez pas !!!



Accords: Il fera merveille sur un gravelax de poissons, des Saint-Jacques légèrement snackées, sur un plateau de fruits de mer ou simplement à l'apéritif

Remarques: Le domaine s'étend sur 5 ha sur des terroirs argilo-silicieux