

Domaine:	Domaine Les Terres Blanches
Nom du vin:	Blet Tendre
Millésime:	2023
Appellation:	Vin du Thouarsais
Région géographique:	Loire
Type de vin:	Blanc
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Chenin
Teneur en alcool:	12.5%
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:	Vin bio et biodynamie certifié "Vin méthode nature"
Vinification:	<p>Issus de la 3ème trie sur les 4 hectares de Chenin, ces raisins sont vendangés fin octobre. Le terroir en légère altitude est éloigné des zones humides. Cela leurs permet de récolter des raisins passerillés et flétris sur pieds. Cette surmaturité naturelle obtenue apporte une grande concentration de sucres tout en préservant une structure acide. Grâce à cette tension et fraîcheur, ils vinifient des vins blancs dotés de sucres résiduels</p> <p>Les terroirs de grès apportent de la densité tout en préservant la tension. Le pressurage est doux et lent, et les jus sont écoulés en totalité par gravité en barriques sans débouillage</p> <p>Les barriques de 2 à 8 vins sont saturées en gaz carbonique avant leurs remplissages afin de ne pas fragiliser les jus à l'air. La fermentation alcoolique peut être rapide suivant les températures de l'arrière- saison ou se terminer l'année suivante à la fin du printemps voire au début de l'été. La fermentation malolactique, quant à elle est de plus en plus régulière. C'est courant juillet que l'ensemble des barriques est remis en masse pour la mise en bouteille au mois de septembre avant l'arrivée de la prochaine récolte</p>
Mon ressenti:	Ce vin en demi-sec est un grand plaisir au niveau olfactif et gustatif. La bouche est souple et veloutée supportée par une belle acidité qui le supporte en bouche et lui



procure de la longueur. La palette aromatique s'articule sur des fruits exotiques d'agrumes mûrs, ananas et mangue

Accords: A l'apéritif, sur des coquillages ou des poissons cuisinés, du fromage à pâte molle ou de la volaille

Remarques: Le domaine s'étend sur 10 ha sur des terroirs argilo-silicieux