

Domaine:	Domaine Les Terres Blanches
Nom du vin:	Les 3 Poiriers
Millésime:	2021
Appellation:	Vin du Thoursais
Région géographique:	Loire
Type de vin:	Blanc
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Chenin
Teneur en alcool:	14.0%
Teneur en soufre:	2g/hl de SO ₂ 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:	Cette cuvée est issue de la 2ème trie de raisins dorés sélectionnés fin septembre parmi les 5 hectares du domaine. Le couple recherche de grandes maturités de raisins pour élaborer les vins en chenins secs. 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 ni pompe. Les barriques de 2 à 8 vins sont saturées en gaz carbonique avant leur remplissage pour 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 envisager la mise en bouteille au mois de septembre avant l'arrivée de la prochaine récolte
Mon ressenti:	Les 3 Poiriers est un vin aux arômes de fruits blancs très mûrs, de notes citronnées avec une bouche onctueuse et saline
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 5 ha sur des terroirs argilo-silicieux

