

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Coteau de la Biche

Vouvray AOC
Domaine Pichot

Région : Vallée de la Loire, France.

Appellation : Vouvray AOC.

Domaine : Domaine Pichot.

Cépages : 100% Chenin Blanc

Millésime : 2023

À déguster jusqu'en : 2031

Robe : jaune or, reflets vert pâle.

Nez : intense, d'une belle fraîcheur, aux arômes de reine-claude, miel, coing frais et fleurs blanches, amande caramélisée et fruits secs, avec des notes minérales de craie.

Bouche : une attaque fraîche, suivie d'un beau volume (entre 7 et 9 grammes de sucres résiduels) avec de la texture et cette acidité du Chenin qui porte le tout, de façon très expressive et radieuse, sur des notes de reine-claude, de mirabelle, de fleurs et de miel dans une finale gourmande.

Conclusion : Toute la tension et l'équilibre de ce magnifique cépage qu'est le Chenin !

Service : servir à 10°C. Carpaccio de poisson au curry, cabillaud au thym citron, fromages de chèvre affinés.

Ce petit domaine de 24 ha, qui remonte à 1770, est situé sur la rive droite de la Loire où les sols de craie et les maisons troglodytes font partie du décor originel le long des rives du fleuve. Ce vignoble très ancien, favorisé par le commerce fluvial, a été planté par les moines sur un sol de calcaire turonien (tuffeau).

Teneur en alcool : 12%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90068 75 2023 **Prix membre :** 16.90

Prix catalogue : 18.80