

CHINON BLANC 2021

« LE COTEAU DE SONNAY »

Domaine Fabrice Gasnier



et conviction, sans pour autant renier les progrès techniques.

Situation : C'est sur la commune de Cravant Les Coteaux, au cœur de l'appellation Chinon, que Sandrine et Fabrice Gasnier exploitent un vignoble d'une vingtaine hectares à flanc de coteaux. Quatrième génération de vigneron, ils cultivent ensemble leurs vignes avec une philosophie biodynamique, emprunte de bon sens

Encépagement : 100 % Chenin

Terroir : Coteau Argilo-calcaire, exposé plein sud

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : 2023 à 2025.

Observations : Dès le premier nez, le mariage du fruit, bien mûr, généreux, et du sol, apportant ses notes fumées de pierre frottée, se livre à nous comme une évidence. Fruits secs et miel fin dominant le bouquet. La bouche est ample, pleine, très juteuse et sapide, dotée d'une structure bien charpentée et d'une grosse persistance. Par sa puissance naturelle, ce Chinon blanc est évidemment taillé pour la table, aussi à l'aise sur de gros crustacés, une raie au beurre blanc ou encore des paupiettes de veau servies avec une sauce crémeuse et une purée de légumes oubliés. Nos papilles « frémissent » déjà...

