

REVELATION

CHARDONNAY

IGP du Val de Loire

Raphaël Midoir
VIN DU VAL DE LOIRE

De la vigne au vin :



Région : Loire
Appellation : IGP du Val de Loire
Cuvée : Révélation
Couleur : Blanc
Cépage : 100% Chardonnay
Surface : 0,25 ha
Terroir : Sols argilo-calcaires à silex
Age des vignes : 30 ans
Rendement : environ 45 hl/ha, 1 000 bouteilles de 75cl produites / an

Elaboration :



Protection phytosanitaire raisonnée pour le respect de la faune et de nos terroirs.
Vendanges mécaniques.
Vinification traditionnelle, élevage sur lies pendant 18 mois en cuve inox thermorégulée.
Mise en bouteilles au domaine, au printemps.

Dégustation :



Œil : Nuance jaune légèrement vermeil, reflets verts, belle brillance.
Nez : fruits blancs mûrs, ananas, miel, fond brioché.
Bouche : à l'attaque, dense puis sa rondeur se mêle aux arômes de coings, belle minéralité en finale.

Accord mets-vins :



. Plateau de fruits de mer, un poisson en sauce.

Service :



Température : entre 10 et 12°C
Garde : 8 à 10 ans

La petite histoire :

*Ce vin est né de l'envie qu'avait ma femme Annie de créer un vin pour les femmes, qui leur soit dédié.
« Fille et femme de vigneron, n'appréciant pas le vin jusqu'à récemment, j'ai découvert LE VIN, ses couleurs, ses arômes et ses saveurs par le biais d'une formation professionnelle. Comme un enfant qui apprend à découvrir les aliments, j'ai appris à déguster, à apprécier, à me projeter au travers des sensations... »*

Ce vin a mis du temps à voir le jour car je l'ai pensé, élevé, bichonné, il a mûri, s'est bonifié pour enfin se révéler.

Ce vin saura vous toucher, les amateurs seront séduits et les connaisseurs apprécieront.

Peut être que vous aussi, aurez une révélation... »



VIN REELET D'UN VIGNERON
ΛΙΝ ΒΕΕΛΕΛ Δ'ΟΝ ΛΙΓΝΕΒΟΝ

SARL RAPHAËL MIDOIR - CONTACT@RAPHAELMIDOIR.COM - WWW. RAPHAEL-MIDOIR.COM
SIEGE SOCIAL : 380 RUE DE LA GRANDE BROSSE / LA CAVE : 132 CHEMIN DES LOGES DE VIGNES
41700 CHEMERY - FRANCE - TEL : +33 (0)2 54 71 83 58 / +33 (0)6 62 50 55 78