



Les cent neuf rangs 2021

Domaine Chavet

Situé au cœur de la Loire, le Domaine Chavet est une figure de l'appellation Menetou-Salon. Les frères Chavet reconstruisent le domaine à la fin des années 70 avec pour objectif de produire un vin de qualité dans le respect de la tradition et de la nature. C'est en 2019 qu'Antoine de La Farge, figure reconnue dans la Loire, rachète le domaine après avoir fait ses armes en créant son négoce tout en gérant le domaine voisin, L'Ermitage.

À la tête du domaine de 24 hectares, Antoine développe ainsi le goût du lieu et les typicités de l'appellation. Les vins Chavet sont de superbes expressions des traditionnels Sauvignon Blanc et Pinot Noir, produits par un amoureux de la région avec maîtrise et précision.

Le Clos de Renardin, parcelle de 109 rangs donne son nom à la cuvée.

Producteur: Domaine Chavet

Pays: France

Région: Vallée de la Loire **Appellation:** Menetou-Salon

Millésime: 2021

Cépages: Pinot Noir 100%

Taux d'alcool: 12,5%

Format: 750 ml

SAQ

Importation privée: 15002906

Prix (licencié): 25,33 \$

Prix (particulier): 29,17\$

VITI-VINI

Type de sol

Sol Argilo-Calcaire Kimméridgien (petites huîtres fossilisées).

Viticulture

Parcelle argileuse, le Clos de Renardin, tel un petit cirque orienté sud apporte fraîcheur et maturité au Pinot Noir.

Vinification

Récoltées en fin de nuit les grappes de Pinot Noir sont égouttées dans le pressoir, sans macération ni contact avec la peau. Vinification sous contrôle de température avec aérations régulières.

Élevage

Sur lies fines pendant 6 mois avec dégustation journalière et remise sur lies en suspension.

DÉGUSTATION

Commentaires de dégustation

Robe rose pâle éclatante. Nez ouvert, sur notes de petits fruits rouges frais et acidulés. De fines notes d'agrumes mûrs avec une pointe de poivre blanc. L'attaque est fraîche et élégante, la finale présente une texture de velours avec des fruits frais et croquants.

Accords vins et mets

Idéal en apéritif ou sur des grillades estivales.
Délicieux pour accompagner des salades aux accents thaïs, des carpaccios de poissons, du crabe des neiges ou encore du homard. Parfait avec des sushis ou un plateau de fruits de mer.

Pour un meilleur service

Servir à 10°C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire.