



Cuvée Simon Chinon blanc

Chinon blanc, rareté et exception de notre appellation définissent cette cuvée portant le prénom de notre troisième fils.

Cépage : Chenin

Terroir : Argile

Vendanges : Manuelles

Vinification : Thermorégulé, batonnage lors de la fabrication.

Notes de dégustation : Arôme riche et floral. Fraîcheur avec une bonne longueur en bouche.

Accords : A l'apéritif ou en accompagnement sur des poissons de Loire. Accompagne facilement tous les repas. Servir frais entre 8 et 10°C.

Garde : Trois à quatre ans.

+33 2 47 58 96 92

contact@domainedupuyrigault.com

12 Route de Candes

37420 Savigny-en-Veron