

LES 3 POIRIERS

DES TERRES BLANCHES



Cette cuvée est issue du 2ème trie de raisins dorés sélectionnés fin Septembre parmi les 4 hectares du domaine. Nous recherchons de grandes maturités de raisins pour élaborer nos vins en chenin secs.

Les terroirs de grès nous apportent de la densité tout en préservant la tension. Le pressurage est doux et lent, et les jus sont écoulés en totalité par gravité en barriques sans débourageage ni pompe.

Les barriques de 2 à 8 vins sont saturées en gaz carbonique avant leur remplissage pour ne pas fragiliser les jus à l'air.

La Fermentation Alcoolique peut être rapide suivant les températures de l'arrière saison, ou se terminer l'année suivante à la fin du Printemps voire au début de l'Été. La Fermentation Malolactique, quant à elle, est de plus en plus régulière.

Les 3 Poiriers est un vin aux arômes de fruits blancs très mûrs, de notes citronnées, avec une bouche onctueuse et saline.



HORAIRES ET OUVERTURE

Nous vous accueillons en semaine 9h à 12h et 14h à 18h sur rendez-vous uniquement.

La cave est fermée les dimanches et jours fériés



LES TERRES BLANCHES

Céline et Benoît BLET - 79100 OIRON

Tél. : 05 49 96 52 16

Benoît : 06 105 55 105

Céline : 06 18 73 30 80

benoit.blet79@orange.fr