

# DOMAINE DES GUYONS

**Franck Bimont**

l'authenticité d'un créateur de vins  
expressifs et élégants



# l'AR DILE



## CEPAGE

Vieilles vignes (80 ans) de Chenin ou Pineau de Loire  
100% issues  
de sélection massale

## TERROIR

Argilo calcaire du Turonien moyen  
Le microclimat saumurois est le plus chaud et le plus  
sec de toute la vallée de la Loire

## VITICULTURE

Sols travaillés; aucun engrais chimique; recherche de  
belles grappes saines (taille en guyot simple, aéra-  
tion par dédoublement, éclaircissage, effeuillage...)  
La récolte se fait par tries de grappes très mures mais  
non botrytisées dans un objectif de vin blanc sec

## VINIFICATION & ELEVAGE

Remplissage direct dans un pressoir pneumatique et  
après débourage, fermentation alcoolique en  
briques bourguignonnes de 230 litres. Vin non  
thermo régulé, sans ajout d'intrant.

Élevage: La fermentation alcoolique dure des  
semaines en fûts; pas de fermentation malolactique.  
Le vin y reste 18 mois avec plus ou moins de baton-  
nage selon le millésime pour donner du gras. Sucres  
résiduels et alcool: < 2g/l. et >13% Vol

## DEGUSTATION

Robe jaune aux reflets verts, un nez complexe de  
fruits blancs exotiques : litchi, carambole et quelques  
notes minérales. La bouche est structurée, aux notes  
d'agrumes acidulées, longue et fraîche

## GARDE

Conservation: Le chenin est connu pour sa grande  
garde(15 ans voir plus) mais beaucoup n'attendent  
pas pour apprécier ses nobles arômes

## ACCORD METS VIN

Pas trop frais (10-12°C) sur poissons grillés, viandes  
blanches, fromages à pâte cuite ou fermentée ou  
tout simplement en apéritif