

# DOMAINE DES GUYONS

Franck Bimont

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



## VENT DU NORD



### CEPAGE

Ensemble de vieilles vignes (60 ans) de Chenin ou Pineau de Loire 100% issues de sélection clonales

### TERROIR

Argilo calcaire du turonien inférieur, moyen et supérieur

### VITICULTURE

Sols travaillés; aucun engrais chimique; Les différentes parcelles permettent un étalement de la maturité en fonction de leur exposition et de leur orientation. Vendange de grappes mures non botrytisées dans un objectif de vin blanc sec tendu et minéral

### DEGUSTATION

Couleur légèrement dorée, nez de fruits blancs : agrumes (citron), de pêche, de litchi, fleurs blanches : aubépine ; la bouche est souple, expressive, fidèle au nez, présentant du volume mais rafraichissante, avec une finale citronnée

### VINIFICATION & ELEVAGE

Pressurage direct et après débourbage fermentation alcoolique en petites cuves de ciment brut de différentes capacités afin de préserver les origines parcelaires. Vin non thermo régulé sans ajout d'intrants. L'élevage en cuve durent des semaines sans fermentation malolactique. Le vin y reste 6 à 9 mois avec léger batonnage. Assemblage et mise en bouteille au printemps suivant la récolte. Sucres résiduels et alcool < 2g./l. et >12% Vol

### GARDE

Conservation: A déguster dans les 5 à 10 ans

### ACCORD METS VIN

Servir frais (8 - 10°C) sur crustacés, poisson en sauce ou entrée légumière