# LE DROIT CHENIN 2025 BLANC

DOMAINE LAMBERT




Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Ce Chinon Blanc est une cuvée issue de l'assemblage de terroirs silex et calcaires.
Le nez est très aromatique, sur des arômes d'agrumes. L'attaque est franche et vive. La bouche, équilibrée, présente une belle structure .

## Accords mets et vins

Apéritif, salade estivale, poisson grillé, fromage de chèvre frais.

## Détails

**Domaine :** Domaine Lambert
**Couleur :** Blanc
**Millesime :** 2025
**Degrès :** 13 %
**Viticulture :** Biodynamie
**Bio :** oui
**Contenance :** 0,75 L
**Cépages :** Chenin blanc
**Région :** Val de Loire
**Packaging :** Caisse bois de 6
**Appellation :** AOP Chinon
**Nom du Vigneron :** Pascal Lambert

## Caractéristiques

**Terroir :** Argilo Calcaire
**Cépage :** 100 % Chenin
**Vendange :** Manuelle
**Viticulture :** Biodynamie
**Vinification :** Pressurage direct
**Elevage :** Cuve béton 30 HL

## Dégustation

**Robe :** Jaune clair
**Nez :** Fruité
**Bouche :** Fraîche et d' une structure moyenne
**Finale :** Acidulé
**Garde :** 5 ans
**Température de service :** 8 degrés

## HISTOIRE DU DOMAINE

Créé en 1987, notre domaine est situé au lieu-dit à Cravant-les-Côteaux. Nous cultivons du cabernet franc (pour les vins rouges et rosés) et du chenin blanc (pour les vins blancs) sur une vingtaine d'hectares à Cravant-les-Côteaux et Chinon.Pionnier de l'agriculture biologique à Chinon , Pascal et Béatrice Lambert pratiquent cette viticulture sans chimie depuis près de 30 ans. Aujourd'hui les vignes sont travaillées en culture biodynamique en intégrant en 2012 l' association Biodyvin .Nos méthodes naturelles dans nos vignes et au chai, permettent de valoriser la typicité de nos terroirs et d'offrir des vins personnalisés.