

Château de LIGRÉ
Chinon Blanc
75 cl



Fiche technique créé le 08/08/2022

Dénomination et descriptif du produit

Château de Ligré
Chinon Blanc
75cl -
Vins du Val de Loire - Touraine

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

Conservation et Stockage

Stocker idéalement autour de 10°C,
au sec, à l'abri de la lumière et des
courants d'air.

Pour une longue conservation
l'essentiel étant de respecter : une
température basse et constante
(autour de 10°C), une hygrométrie
élevée (taux d'humidité).

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Cépages : Chenin (Pineau de Loire)

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

Ce domaine situé sur la rive gauche de la Vienne était dans la même famille depuis trois générations. Il a été cédé en 2014 à la SCEA du Château de Ligré. François Médard conduit désormais ce vignoble de 38 ha commandé par un château en tuffeau du XIXe s. Le jeune oenologue Charles Bouly conduit le chai.

Conseils de dégustation

Au nez le Chinon Blanc du Château de Ligré de la région de la Vallée de la Loire révèle avec un bouquet de fleurs blanches et d'arômes fruités. La bouche, tout aussi alerte, se révèle très fruitée, souple et persistante.

Servi entre 10° et 12°.

Accords Mets et Vin :

Le Chinon Blanc du Château de Ligré s'accorde généralement assez bien avec des recettes poisson grillé, viande et volaille fine.

Comptoir de la Gastronomie
Épicerie Fine et Restaurant
34 rue Montmartre 75001 Paris
01.42.33.31.32

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com