

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](http://www.comptoirdelagastronomie.com)