

Domaine Gouron



CHINON Blanc La Croix Boissée

Volume	±4000 bouteilles
Couleur	jaune brillant
sol	coteau argilo-calcaire
Cépage	chenin
Age des vignes	18 ans
Vendange	Mécanique
Vinification	pressurage pneumatique. Fermentation en Barriques 400 litres, sans levures exogènes à température ambiante de cave (12 °C)
Dégustation	Nez intense de fleurs et de pêche blanche, d'agrumes. La bouche est précise, fraîche et d'une grande longueur. Termine sur la puissance.
