



OLIVIER CHAMPION

Jasnières - Coteaux du Loir

AOC Jasnières *demi-sec*

Les Clos



Millésime
2023

Cépage
Chenin

Vinification
Vendanges mécaniques, pressurage direct suivi d'un léger débourage. Fermentation alcoolique en cuve inox avec suivi de température. Elevage sur lies fine 6 mois. Pas de fermentation malolactique.

Production
5 000 bouteilles

Parcellaire
Issu exclusivement de clos, ce millésime 2023 est élaboré avec 100% du "Clos de Molières".

Sol
Argilo-calcaire, perrons, silex

Alcool
12% vol. et 12 grammes de sucre résiduel par litre.

Format
75 cl.

Notes de dégustation

Robe jaune claire dans sa jeunesse, il prendra une couleur jaune dorée en vieillissant. En bouche le fruité, le miel laissent vite place à la minéralité du terroir. Bel équilibre, les demi-secs sarthois sont plus souvent, et à juste titre, appelés sec-tendres.

Accords mets-vins

Servir très frais à l'apéritif, avec des rillettes du Mans, du fromage de chèvre ou du roquefort, poissons, légumes grillés ou encore plats sucrés salés.

Earl OLIVIER CHAMPION

La Tendrière

72340 Poncé sur le Loir

06.68.60.72.43 vins.champion@orange.fr