



# CITO

## VIN DE FRANCE



**ORIGINE DU VITRAIL :**  
Notre Dame de Paris.

**CEPAGE:**  
100 % Chenin.

**TERROIR:**  
Vallée de la Loire.  
Orientation Sud-Est. sous-sol d'Orthogneiss

**PRODUCTION:**  
Labours et griffages des sols, épamprage,  
ébourgeonnage, effeuillage manuel.

**TAILLE:** Simple Guyot.

**VINIFICATION ET ELEVAGE:**  
**Agriculture Biologique depuis 1975.**  
**Biodynamie – certification Demeter depuis 1998.**

Récolte 100 % manuelle.  
Egrappage et encuvage manuel.  
Fermentation : levures indigènes.  
Élevage en amphores pendant 12 mois en **macération**.

**Non filtré, non collé.**

**COMMENTAIRES:**

Robe jaune doré peu soutenue en couleur (pour un vin de macération s'entend).

Nez sur des notes d'agrumes, de citron confit, d'écorce d'orange, de fruits à chair blanche, notes de fleur d'oranger.

Attaque nette, franche et directe ; ce Chenin se révèle très sec et tendu, frais, tonique avec finalement assez peu de tannins malgré la macération prolongée.

Un vin profond et délicat doté d'un fruit ciselé, notes d'épices douces et de prune à l'eau de vie, d'infusion de camomille.

**ACCORDS MET-VIN:**

Dos de cabillaud, crumble de chorizo, purée de butternut au parmesan.

Ailes de canard confites à la pékinoise.

Risotto, poulpe grillé et bouillon de crustacés à l'aneth.

Poulet au curry Malais pimenté, cardamome et anis étoilé, coriandre fraîche.

Soupe de petits poissons de roche au safran.

Ceviche de dorade sauce coco & oursins.

Mezze libanais.

Ckicken butter, riz basmati vapeur & nans.

Tartare de langoustines, zests de citron vert et jus d'herbes fraîches du jardin.

**DEGUSTATION:**

Température de service idéale: **13°/14°C**

A boire à partir de 2 ans et sur 10 ans...