

# SILEX 2021



*La cuvée de Silex est un vin de type sec « tendre »,  
ou l'on retrouve une belle expression aromatique  
du Chenin blanc.*



Cépage :  
100% Chenin blanc.

Terroir :  
Argilo-siliceux.

Rendement :  
40hl/ha

Alcool : 12,50% vol

Acidité totale : 4,66 g/l

Sucre résiduel : 9,2 g/L

PH : 3.21

Vinification :  
Fermentation et élevage en cuves thermorégulées.

Accords mets et vins :  
Apéritif, charcuterie, crustacés, poissons grilles, poissons en  
sauce, fromages de chèvre.

Période de consommation :  
A boire, peut vieillir 3-5 ans.



*Note de dégustation :*

*Sec tendre à la robe brillante, le nez présente des notes  
d'agrumes (pamplemousse) puis de fruits blancs (pêche de  
vigne) à l'aération. La bouche est ronde  
avec une finale fraîche où la minéralité s'accentuera dans les  
deux ans.*