

# Jeff Carrel

## Dans l'Air Du Temps

### Chenin Blanc



*Parce qu'il faut être là où il faut quand il faut !  
Un Chenin, ciselé et vif comme le vent.*



**Appellation :** VDF  
**Millésime :** 2025  
**Degré :** 12%  
**Cépages :** 100% Chenin Blanc

**Terroir :** Sols grave sable et limons peu profonds / Climat méditerranéen mais sans souffrance / Vignes de plus de 40 ans.

**Conduite de la vigne :** Taille en Guyot.

**Mode de vinification :** Pressurage direct / Débourage statique à froid / Fermentation en cuve inox à basse température.

**Elevage :** Sur lies fines en cuve inox.

**Notes de dégustation :**

Robe pâle.

Nez aux herbes fraîches et au citron.

La bouche sapide est très rafraichissante.

**En accord :**

Coquillages, salades, desserts...

**Conseils :**

Servir entre 10 et 12°C.

Garde conseillée : A minima 3 ans.