



TEYRAS DE GRANDVAL

Chinon

Teyras Chenin 2023

Le domaine

Teyras de Grandval est né en 2023 par l'acquisition du domaine Jaulin Plaisantin par Anatole de La Brosse, propriétaire exploitant du Domaine des Closiers depuis 2019.

Le domaine se situe à Cravant-Les-Côteaux, un des villages iconiques de l'appellation Chinon.

Le domaine s'étend sur 17 hectares de vignes essentiellement situées sur le coteau de Cravant. Environ 16 hectares sont plantés en cabernet franc et un hectare en chenin.

Le domaine est certifié bio (écocert).

Le sol est principalement argilo-siliceux et argilo-calcaire de millarges sur les coteaux et argilo-siliceux, argilo-sableux en plaine. Le coteau est orienté sud, sud-est.

« L'objectif est de faire de Teyras de Grandval un des domaines phares de l'appellation Chinon. Nous travaillons, comme nous l'avons fait à Parnay, tout en respectant les différences de terroirs pour préserver la typicité de l'appellation ».

La cuvée Teyras Chenin

La cuvée Teyras Chenin est issue de nos parcelles de Chenin situées sur les coteaux de Cravant-les-Côteaux. Le sol de millarge calcaire donne son caractère et toute sa finesse au vin.

Le raisin est vendangé à la main. Il subit 4 tris avant d'être pressé. Le vin est ensuite élevé 12 mois en barriques (100%) afin d'affiner le Chenin tout en conservant sa fraîcheur et sa tension.

Aucun produit n'est ajouté pendant tout le processus en dehors de faibles doses de SO2 pour garantir la stabilité de nos vins, notamment pendant le transport.



AOC :	Chinon
Cépage :	Chenin blanc
Alcool :	12,5 % Alc. / Vol.
Vendanges :	Manuelles
Elevage :	Barriques (100 %)
Acidité Total :	3,96 (g H2SO4 / L)
Acidité vol :	0,5 (g H2SO4 / L)
Val énergétique :	75 Kcal - 310 KJ / 100 mL