

Anjou Blanc

Anjou

INFORMATION

Appellation : AOP

Cépage : Chenin

Alcool : 12.5%

Certification : vin biologique

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Les raisins sont récoltés à la main lorsqu'ils ont atteint leur pleine maturité, reconnaissable à une belle couleur dorée et pigmentée, typique du Chenin.

La fermentation alcoolique se fait à basse température.

La vinification et l'élevage sur lie s'effectuent en cuve à température régulée.

La mise en bouteille a lieu au printemps suivant la récolte.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Saint Aubin de Luigné

Surface :

Type de sol : Argilo-schisteux

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Jaune pâle et lumineuse.

Nez : Bouquet aérien aux notes de fleurs blanches et d'agrumes, auxquelles s'ajouteront, au fil des mois de jolis arômes de fruits blancs.

Bouche : Souple et ronde, on retrouve les saveurs fruitées du Chenin accompagné d'une belle vivacité en fin de bouche, conférant à cette cuvée harmonie et équilibre.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°C

Accords mets et vins : A l'apéritif, sur des fruits de mer, poissons grillés ou en sauce, fromage de chèvre.

Garde :