



AOP Anjou blanc

Cépage : Chenin

Couleur : Blanc

Type : Sec

Alcool : 14 %



VINIFICATION : Les vendanges sont manuelles par deux ou trois tries, la maturité étant différente selon les grappes. Un pressurage pneumatique délicat est effectué dès l'arrivée des raisins, léger débourageage après 24 heures avec reprise des bourbes légères. Se poursuit ensuite une fermentation alcoolique et un élevage en cuves pendant quatre mois.

OEIL : Robe jaune dorée.

NEZ : délicat alliant à la fois des notes d'agrumes (présence du Chenin) et des notes florales (présence de Sauvignon).

BOUCHE : fine, souple et ronde d'un vin sec, léger et minéral sans agressivité.