



Millésime 2015

ANJOU Blanc

Agrumes et Frais

Appellation d'Origine Contrôlée : Anjou

Couleur : Blanc

Type : sec

Millésimes disponibles : 2015

Cépages : Chenin (90%) / Sauvignon (10%)

Alcool : 13 %

Contenance : 75 cl

Frais et aromatique, il est floral et printanier. Il vous surprendra par sa richesse et son opulence minérale.

ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Les vendanges sont manuelles par deux ou trois tris, la maturité étant différente selon les grappes.

Un pressurage pneumatique délicat est effectué dès l'arrivée des raisins, léger débourbage après 24 heures avec reprise des bourbes légères.

Se poursuit ensuite une fermentation alcoolique et un élevage en cuves pendant quatre mois.

DÉGUSTATION

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 et léger sans agressivité.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10°

GARDE : 4 ans.

ACCORDS METS ET VINS : Vin qui accompagne les fruits de mer, poissons de mer et de rivière, quiche lorraine, tartes salées, certaines charcuteries, salade de crudités, asperges...