

*M. Blouin*



## **ANJOU Blanc**

*Agrumes et Frais*

**Appellation d'Origine Contrôlée :** Anjou

**Couleur :** Blanc

**Type :** sec

**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, certifiée Terra Vitis depuis 2017.

Vendanges manuelles.

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 débourage 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, léger et minéral 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...