

VINS BLANCS

Anjou blanc

 Cépage: 100% Chenin

 Terroir: Limon argilo calcaire

 Vendange: Mécanique

 Vinification: Pressurage direct. Vinification en cuve avec maîtrise des températures de fermentation (inférieures à 15° C). Teneur en sucre de 25g/litre.

 Production: 1500 bouteilles

Dégustation: Robe claire, nez fruité (fruits blancs) également présent en bouche. Fraîcheur et vivacité en finale. Servir à 8° C.

Accord mets et vins: En apéritif, sur des fromages à pâte persillée ou sur un dessert.

 Garde: À déguster dans les 2 ans.

