


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.

