

Chenin – Anjou Blanc 2023

Notre cuvée Anjou Blanc est issue d'une sélection de grains dorés, récoltés sur les plus belles parcelles de Chenin du domaine. Ces dernières sont situées sur les coteaux ou l'exposition et la faible vigueur confèrent à cette sélection toute l'expression du Chenin vinifié en blanc sec.

Dégustation :

Robe jaune pâle.

Nez floral, avec une légère note maltée.

En bouche, on retrouve une attaque vive et minérale typique du chenin avec des arômes de poires. La finale laisse place aux notes de fruits à coque légèrement grillés.

Récolte : Manuelle, grains dorés.

Vinification : Pressurage direct ; Fermentation à 16-17°C en cuve inox et 15% du même millésime en Barriques neuves 400L (Demi-Muids) ; pas de fermentation malolactique.

Sucres résiduels : <1 g/L

Elevage : Sur lies, 6 mois en barriques neuves avec bâtonnage des lies hebdomadaire.

Conditionnement : 75 cL uniquement

Stock : 6000 bouteilles

Service : entre 8 et 10 ° C

Garde : 3 – 5 ans

Autre : En conversion Agriculture Biologique

