

Anjou blanc 2008

AOC Anjou

Cépage : Chenin (sélection massale)

Porte greffe : Rupestris du Lot

Assemblage de jeunes vignes plantées en 2001 et 2002

Sol : argile, graviers et altérites de schiste sur schiste

Orientation : SUD OUEST

Rendement sur cette parcelle : 15HL/H tout petit millésime à cause du gel du 7 avril 2008

Vendanges manuelles avec tris

Vinification : Pressée lente et fermentation en fûts

Fermentation malolactique en fût

Elevage en fûts pendant 12 mois

Alcool acquis : 13%vol

Sucre résiduels : 0.13g/L

Soufre total : 22mg/l

à boire frais mais pas froid et à ouvrir un peu à l'avance

sur viande blanche, belle volaille, poisson, fromage à croûte lavée...tout seul

Note de dégustation : Beau vin de jeunes vignes sur le fruit, très vif typique du millésime, complexe, vin de gastronomie