

Cuvée Anjou blanc **2007**

Appellation : AOC ANJOU

Cépage : Chenin (sélection massale)

Porte greffe : Rupestris du Lot

Age moyen de la vigne : 5 et 6 ans

Sol : argile, graviers et altérites de schiste sur schiste

Orientation : SUD OUEST

Rendement sur cette parcelle : 20HL

Vendanges manuelles avec tris

Vinification : Pressée lente et fermentation en fûts

Fermentation malolactique en fût

Elevage en fûts pendant 12 mois

Alcool acquis : 13.5%vol

Sucre résiduels : 2.9 g/L

Acidité totale : 4.8 g/L

PH :3.5

Soufre total : 40mg/l

Mise en bouteilles sous atmosphère stérile par un professionnel, avec 40mg/l de soufre

Délai de garde conseillé : 10 ans et plus

Température de service idéale : frais mais pas froid et à ouvrir un peu à l'avance

Alliance gastronomique : viande blanche, belle volaille, poisson, fromage à croûte lavée...tout seul

Note de dégustation : Beau vin puissant, riche, complexe, vin de gastronomie

Culture : certifié en agriculture biologique par Qualité-France, licence n°2009-3049
voir site www.domaine-mosse.com