



Anjou blanc 2010

AOC Anjou

Cépage : Chenin (sélection massale)

Porte greffe : Riparia Gloire de Montpellier

Assemblage de vignes de chenin plantées en 2000, 2001 et 2002

Sol : argile, graviers et altérites de schiste sur schiste

Orientation : SUD OUEST

Rendement sur ces parcelles : 25HL/H

Vendanges manuelles avec tris

Vinification : Pressée lente et fermentation spontanées en fûts

Fermentation malo-lactique spontanée en fûts

Elevage en fûts pendant 12 mois

Alcool acquis : 13.80%vol

Sucre résiduels : 2.2g/L

Soufre total : 30mg/l

Soufre libre : 10mg/L

pH 3.10

A 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

Beau vin de jeunes vignes sur le fruit, complexe, vin de gastronomie