

Le Moelleux 2005

AOC ANJOU

Cépage : Chenin (sélection massale)

Porte greffe : Rupestris du Lot

Sol : argile et graviers et quartz sur schiste.

Nous avons écarté les barriques de ce vin afin d'en faire une cuvée de moelleux.

Ce vin avait un trop fort potentiel pour finir en Anjou sec.

Rendement sur cette parcelle : 20HL

Vendanges manuelles avec tris

Vinification : Pressée lente et fermentation en fûts

Fermentation malolactique et élevage en fûts pendant 12 mois

Mise en bouteilles sous atmosphère stérile par un professionnel

50mg/l de soufre

50 grammes de sucres résiduels

Délai de garde conseillé : 10 ans et plus

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

Alliance gastronomique : Vin d'apéritif ou de dessert, ou de cuisine orientale salé-sucré, Tajine aux abricots ou aux dattes, Canard laqué...à déguster avec un fromage à pâte persillée, Stilton, Roquefort, Bleu des Causses, d'Auvergne...

Note de dégustation : Vin frais, riche, sucré, rond, bonne acidité, désaltérant et digeste, vin de gastronomie

Culture : certifié en agriculture biologique par Qualité-France, licence n°2009-3049