



L'Anjou Blanc

« Le Clos des Grittiers »



Vendanges : Manuelles, les vignes sont travaillées avec respect au plus près de la plante et de l'environnement .

Cépage: Chenin 100%



Type de vin : Blanc sec et toasté

Terroir : Parcelle en coteau constituée d'Argiles et de schistes.



Notes de dégustation : Robe jaune aux reflets dorés, nez de fruits blancs (abricot, coing) légèrement vanillé, la bouche est ample et gourmande.



Accords : Un vin blanc à partager dès l'apéritif ou sur des poissons fumés mais surtout selon vos envies.



Vinification : pressurage direct et fermentation à froid puis élevage en barrique de 400L.

Garde : 5 années

Température : servir entre 12° et 14 °

Bonne dégustation !

A bientôt au Domaine le Clos des Mailles

