



EXULTET

« Exultez de joie »

A la vigne comme au chai, le travail est réalisé par nos soins dans la joie.

Vin tranquille – Anjou Blanc – 11.5 % ACL/VOL.

Millésime 2022

Cépage 100 % Chenin

Géologie Coteau situé sur une faille de l'Anjou Noir.
Sol complexe : argile avec des schistes, des grès, des brèches de charbon, et des couches de tufs rhyolitiques.

Vinification Vinification avec peu d'intrants. Elevage de 7 mois en cuve.
Mis en bouteilles au domaine.

Sucre Pas de sucre résiduel

Sulfites SO₂ < 60 mg/L

Dégustation **Œil** : or gris, translucide, brillant
Nez : frais, pleurote, note d'agrumes poire, pêche, pomme, amande
Bouche : souple, fruitée, vin suave, final sur les agrumes, salin.

Service Température de service entre 10° et 12°

Conservation En cave. Conservation de 10 ans maximum.



DOMAINE NOCTUA – Amaury et Marie VAGANAY
63 rue des Roches – 49260 VAUDELNAY
www.domaine-noctua.com – domaine.noctua@gmail.com

