

ANJOU BLANC LE BOXER BLANC



Millésime : 2022

Cépage : Chenin

Type: Sec

Sucres résiduels: 2g/L

Sol: Schistes

Temperature de service: 8°C

Conservation : 2 à 3 ans de garde.

Age des vignes: 20 years

Vinification : Vendanges manuelles début septembre. Fermentation et élevage en barrique de 400 litres pendant 18 mois.

Dégustation:

Couleur: Robe jaune doré.

Nez : légèrement boisé, notes de brioches.

Bouche: Fraîche et riche

Accords Mets et Vins: Aperitif, coquilles Saint-Jacques, poisson en sauce, charcuteries fines, fromages de chèvres ou persillés.

