

ANJOU **Blanc**

Appellation d'Origine Contrôlée

Encépagement : 100 % Chenin

Terroir : Argilo-calcaire et schisteux

Vendanges : mécanique, récolte début octobre

Vinification : 100% de la vendange est pressurée juste après la récolte. La fermentation alcoolique est faite à basse température autour de 16°C jusqu'à l'achèvement complet afin d'obtenir un vin sec.

Elevage : élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille qui est effectuée après une filtration tangentielle

Analyse : Alcool acquis environ 12 % vol
(selon les millésimes)
Sucres résiduels : - 2 g/l (vin sec)

Mise en bouteille : mai

Production : 5000 bouteilles

Dégustation : C'est un vin blanc sec, avec une bouche ferme et fraîche, qui développe des arômes de fruits blancs et d'agrumes.

Accord mets et vins : l'Anjou blanc se déguste frais, autour de 9/10°C pour accompagner les poissons en sauce et les entrées. Peut être conservé 4 à 5 ans.



Yves Matignon
21, avenue du Château - 49540 MARTIGNE-BRIAND - FRANCE
Tél. +33 (0)2 41 59 43 71 - info@domaine-matignon.fr

www.domaine-matignon.fr