

## ANJOU **BLANC** *Celui qui fût*

Appellation d'Origine Contrôlée

**Encépagement** : 100 % Chenin

**Terroir** : Argilo-calcaire et schisteux

**Vendanges** : manuelle, récolte de raisins dorés non atteints de botrytis cinerea.

**Vinification** : Le raisin est mis en entier, sans trituration, dans le pressoir pneumatique, juste après la récolte.

**Elevage** : La fermentation alcoolique se déroule en barriques avec un élevage sur lies fines. La fermentation malolactique est faite également en barriques. L'élevage dure environ 12 mois.

**Analyse** : Alcool acquis environ 13 % vol  
(selon les millésimes)  
Sucres résiduels : - 2 g/l (vin sec)

**Mise en bouteille** : 1 an après récolte

**Production** : 5000 bouteilles

**Dégustation** : Cette vinification confère à cette cuvée de la puissance, de l'harmonie et de l'élégance. Ce vin possède une attaque volumineuse, le nez est grillé, toasté, parcouru de fruits exotiques (ananas) et sa finale est persistante. Grâce à sa structure complexe, ce vin peu se garder environ 5 ans.

**Accord mets et vins** : Cet Anjou Blanc se sert frais (8/10°C) mais pas froid ! Il se déguste seul, à l'apéritif, ou pour accompagner des poissons en sauce, des viandes blanches, des volailles, et certains fromages tels que le comté ou le chèvre.

