



Anjou sec Matin Automne

*La beauté, la puissance
des raisins bien murs*

Cépages Chenin

Terroir Schiste plus ou moins décomposé

vendanges et Vinification

Raisins dorés , récolté fin octobre en bac
.Léger débourage avant une mise en barriques
Fermentation malo-lactique. pour redonner de la rondeur
Bâtonnage des lies.
Vinification et élevage en bois pendant un an.

Caractères

Nez complexe, citronné, légèrement vanille.

En bouche on retrouve la beauté, la puissance des raisins bien murs, un coté exotique apparaît légèrement.

Une belle expression de chenin.

Servi à 10,11 °

C'est un régal avec les coquilles st Jacques ou des anguilles fumées
Il accompagne :les poissons de Loire crévés (sandre au beurre blanc...)
;les viandes blanche, le poulet au curry;
Il s'associe très bien à un bon conté, de la mimolette vieille ...

