

# DOMAINE DES CLOSTIERS



## ANJOU BLANC

### L'AFFÛTÉ

**Cépage:** 100 % Chenin

**Terroirs :** Sols sablo-limoneux recouvert de nombreux quartz et de petits galets. Terroirs formés de schistes en phase d'alteration

**Age des vignes :** 10 ans

**Vendanges :** Manuelles

**Vinification / élevage :** Pressurage lent avec separation des jus. Fermentation naturelle (sans ajout de levure) en barrique chene de 225litres. Elevage sur lies fines avec bâtonnage régulier pendant 3 mois en barriques de 3 à 4 vins.

**Alcool :** 13 degrés

**Service :** entre 8 et 12 degrés

**Note de dégustation :** Vin blanc sec à la robe jaune aux reflets dorés. Nez genereux sur des notes beurrées et legerement vanillées. Bouche ronde et onctueuse. flnale legerement salin.

**Accords culinaires :** Aperitifs, Saint Pierre, Saint Jacques , Fromages...

