

# DOMAINE DES CLOSTIERS



## ANJOU BLANC 2020

### VALLIENNES

**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) pour 70 % en cuve inox thermorégulée et 30% en barriques de 3 vins.

**Alcool :** 13 degrés

**Service :** entre 8 et 12 degrés

**Note de dégustation :** Nez intense avec des notes florales et d'ecorce d'agrumes. Bouche souple et ronde avec une belle minéralité et un final légèrement salin et salivant.

**Accords culinaires :** Mets aux saveurs iodées: fruits de mer, crustacés, saint jacques, terrine de poisson, crottins de chavignol....

