

fiche technique



GAMME : ASSEMBLAGE

TERRE DE 3

2020

AOC ANJOU BLANC



L'objectif du domaine, c'est que chaque cuvée soit une œuvre unique, jamais réalisée auparavant, et qui ne le sera jamais plus – à chacune son moment ou son plaisir !

L'esprit de cette cuvée est d'assembler les jus de 3 parcelles différentes plantées sur des schistes et des rhyolites volcaniques pour délivrer une expression minérale originale.

GÉOLOGIE

Schiste vert-gris, parfois pourpré, rhyolites volcaniques et schiste gréseux vert.

ENCÉPAGEMENT

Chenin.

MODE DE CULTURE

La culture de nos vignes est menée de façon traditionnelle et sélective, l'entretien du sol est mécanique, sans désherbage chimique, nos vignes sont protégées par des préparations à base de produits naturels.

VINIFICATION

Jus de raisins fermenté naturellement (levures indigènes de nos raisins de l'année), élevage sur lie fine pendant 18 mois partiellement en barrique. Sulfites ajoutés : 35 mg/L.

ANALYSE À LA MISE

Sulfites : total 56 mg/L ; Alcool : 13,33% vol ; Sucres résiduels = 2,8 g/L.

DÉGUSTATION

Les différents schistes et la roche volcanique se marient parfaitement et stimulent le chenin pour nous livrer un nez riche et complexe.

CONSEILS

Nos accords préférés : sur l'iode bien sûr mais sur une terrine de lapin aussi, une rilette ou bien encore des blancs de poulets marinés.

Servir à 10°C. pour déguster entre 13 et 14°C.

Garde : 8 ans et +.

