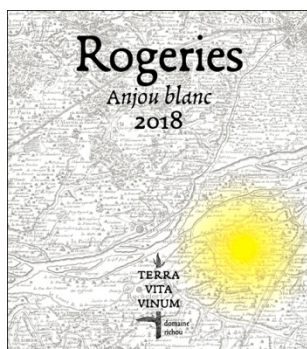


# fiche technique



**GAMME : PARCELLAIRE**

**ROGERIES**

**2018**

**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 de tirer la quintessence d'un terroir exceptionnel pour produire un vin unique.

## **GÉOLOGIE**

Sous une couche de surface composée de limon sableux, la vigne s'est enracinée dans une roche volcanique composée de pierres de rhyolites.

## **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**

Fermentation et élevage sur lies fines pendant 14 mois.

## **ANALYSE**

Soufre : total 61 mg/L (normes EU : 200 mg/L et vin bio : 150 mg/L) ; Alcool : 13,77% ;  
Sucres résiduels : < 0,8 g/L

## **DÉGUSTATION**

Après un milieu de bouche d'une rondeur soulignée par la fermentation malolactique, la finale surprend par sa finesse et sa longueur.

## **CONSEILS**

Nos accords préférés : les noix de Saint Jacques poêlées, les ceviche de dorades de l'île d'Yeu mais les sushis aussi.

Servir à 10°C. pour déguster entre 12 et 14°C.

Garde : 8 ans et plus.

