



# ANJOU

## « Blanc d'Oeuf »



Récolté manuellement à une maturité avancée, ce blanc sec vinifié et élevé en cuve béton oeuf, sans sulfites ajoutés. Il accompagne aussi bien poissons, salades de magret et fromages de chèvre.

Température conseillée : 10°C



### Caractéristiques

- **Cépage** : 100% chenin ■ **Terroir** : altération de schistes vert
- **Récolte** : manuelle par tris, début de botrytisation
- **Vinification** : cuve oeuf ■ **Elevage** : 6 à 12 mois sur lies fines
- **Accord** : apéritif, dessert fruits rouge

### Analyse

- **% volume acquis** : 12,5 % du volume
- **Acidité totale** : 4,8 g/l
- **Dioxyde de soufre total** : 15 mg/l

