



GAMME COMPLEXITÉ MAGIQUE | POUR LES BALADES GASTRONOMIQUES

Anjou Blanc Sec

jarret de Montchenin



La cuvée «Montchenin», sélection de nos meilleurs raisins de chenin est issue de vendanges manuelles par tries.

Vinifié, élevé en barrique, c'est le vin des poissons fumés, des coquilles Saint-Jacques, des viandes blanches sauce champignon. ■

Caractéristiques

- **Cépage** : 100 % chenin.
- **Terroir** : altération de schistes Briovériens
- **Récolte** : annuelle par tries
- **Élevage** : Fermentation et élevage de 12 à 15 mois sous bois. Les objectifs de qualité imposés induisent une production confidentielle.
- **Accord** : Poisson grillé, volaille crémée, morille.

Analyse

- **% volume acquis** : 14,5% volume
- **Acidité totale** : 4,4 g/l
- **Dioxyde de soufre total** : 20 mg/l

