



# Anjou Blanc

## Château de Passavant



Récolté manuellement à une maturité avancée, ce blanc sec ample et aromatique accompagne les poissons, les salades de magret, les fromages de chèvre.

Accompagnements :  
- Volailles, poissons ■



### Caractéristiques

- **Cépage :** 100 % chenin
- **Terroir :** Schiste vert à altération
- **Récolte :** Manuelle par tris, début de botrytisation
- **Vinification :** 5 à 7 jours de macération.
- **Elevage :** 6 à 12 mois sur lies fines
- **Accord :** Poisson, volaille

### Analyse

- **% volume acquis :** 13,5% volume
- **Acidité totale :** 4,7 g/l
- **Dioxyde de soufre total :** 36 mg/l

