

Château de Passavant

V I N S D E L O I R E



Demeter




Anjou Blanc Jarret de Montchenin 2018



Un blanc sec de Chenin dans toute sa complexité aromatique. L'Anjou Blanc Jarret de Montchenin est une cuvée d'exception. La maturité des raisins ramassés liée à la vinification et à l'élevage permet d'obtenir un blanc d'une grande richesse aromatique.



 Cépage	100% Chenin
Terroir	Altération de schistes Briovériens
Récolte	Manuelle par tri
Vinification	Fermentation en barrique chêne français
Elevage	12 à 15 mois en barrique chêne français
Accord	Poisson grillé, volaille crémée, morille
 % Volume acquis	13% volume
Acidité Totale	2.96 g/L
SO2 totale	68 mg/L