

Schistes Gris

DU PRÉ CLOS

Anjou Blanc

100 % Chenin
Cuvée parcellaire
2022



Terroir

Schistes gréseux



Récolte

Vendanges manuelles
Cuvée parcellaire
Lieu-dit « **Le Pré Clos** »



Vinification

Fermentation en levures
indigènes
12 mois d'élevage sur lies
fines en fût de chêne
Non filtrée



Découverte sensorielle

Robe jaune serin avec des
nuances or

Le nez a une très grande
complexité boisée et vanillée
avec des notes toastées
ainsi que des notes de fruits
jaunes bien murs

La bouche est ronde et
gourmande, apportée par
l'élevage en fût. Notes
d'abricots murs avec une
finale longue et suave

Accords gourmands

Blanquette de veau
Poulet de Bresse au
Vin Jaune
Truites aux amandes



Service

10-12 °C



Potentiel de garde

Evoluera agréablement sur
plusieurs années mais
parfait pour une
consommation immédiate



Cette cuvée issue
d'un terroir schistes
gris est représentée
par le trigramme du
FEU.

Il symbolise la
fusion de la terre et
du savoir-faire

DOMAINE DU

Matin Calme