



ANJOU BLANC SCINDERE

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin
Terroir : type schiste gréseux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débourbage : statique
Fermentation : cuve inox et/ou
en fût
Elevage : 9 mois en fûts de chêne

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 5 ans en cave
Température : entre 10° et 12°C



DEGUSTATION

Robe : blanc pâle allant vers le cristallin, belle limpidité
Arômes : frais et délicat, note légèrement toastée
Bouche : fin et soyeux, attaque vive et franche, milieu de bouche souple, acidité franche, finale saline

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner des coquilles St Jacques, du poisson en papillote, un tartare de bar



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr

