



# ANJOU BLANC 2024

## Clos de la Croix Brouillet

Appellation d'Origine Protégée

Mis en bouteille au Domaine



### VIGNOBLE

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

### PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct  
Débourbage : statique  
Fermentation : en fût  
Elevage : 10 mois en fût de chêne

### POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

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

### DEGUSTATION

Robe : claire, légèrement brillante  
Arômes : frais et délicat, tannin léger et souple  
Bouche : fin et soyeux, milieu de bouche souple, belle longueur, finale saline

### ACCORDS GASTRONOMIQUES

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

DEGRES : 13%

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire  
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04  
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr

