



ANJOU BLANC 2025

Le Chenin

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin
Terroir : type sableux
Culture : BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débouillage : statique
Fermentation : cuve inox
Elevage : 5 mois sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

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



DEGUSTATION

Robe : très claire, légèrement brillante
Arômes : frais et délicat, nez fruité aux notes d'abricot
Bouche : fin et soyeux, milieu de bouche souple, bel équilibre entre fraîcheur et tension typique du Chenin

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner du boudin blanc, un sauté de porc au curry, une choucroute, des moules marinières, des poissons et des crustacés

DEGRES : 13,50%

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

