



AOC ANJOU « Cuvée Chenin sec »



Le terroir :

Cépage : Chenin

Sol : Argilo-limoneux

Sous-sol : Schiste brun

Âge de la vigne : plusieurs parcelles,
30 ans en moyenne

La technique :

Récolte grains dorés

Fermentation lente basse

température en cuve inox 3 mois

Filtration douce sur terre



La dégustation :

Nez légèrement minéral. Bouche gourmande dominée par les agrumes qui équilibre les impressions de rondeur.

Les accords mets et vins :

Fruits de mer et poissons.

Service : 6-8°C, à déguster dans les 3 ans



Domaine Dhommé

675 route de Chemillé 49290 CHALONNES SUR LOIRE +33 (0)2.41.45.06.53 +33 (0)6.37.95.28.93

commercial@domainedhomme.com www.domainedhomme.com