



AOC Anjou Blanc

Clos des Fresnaies



Domaine
Dhommé

Cuvée : 2018

Parcelle : Les Fresnaies

Clarisse et Xavier Dhommé: histoire de famille

En 2011, Clarisse Dhommé et Quentin rejoignent le domaine et accompagnent Xavier. Après plusieurs années de conduite raisonnée du vignoble c'est l'année du passage en conversion en Bio. Notre réflexion sur la nécessité de préserver notre santé et celles des consommateurs ainsi que notre environnement naturel nous a conduits à cette décision engagée. Fidèle à la citation :

"Nous n'héritons pas de la terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants". C'est un proverbe africain cité dans "Terre des Hommes" de Saint-Exupéry.

L'Anjou blanc « Clos des Fresnaies » :

<u>Cépage(s)</u> : Chenin Blanc	<u>La dégustation</u> :
<u>Le terroir</u> :	Structure ample et généreuse puis fruits murs complexes, légèrement vanillé. Belle persistance.
<i>Sol</i> : Argilo-limoneux	<u>Les accords mets et vins</u> :
<i>Sous-sol</i> : Schistes mêlés à des phanites et ampélites.	Poissons en sauce, fromages de chèvre affinés (tomme, comté) ainsi que des viandes blanches cuisinées à la crème
<u>La technique</u> :	<u>Service</u> :
<i>Fermentation</i> : En barrique sur lies fines, batonnage et ouillage à température ambiante Régulier. Malolactique partielle.	9-11°C, prêt à déguster maintenant mais peut vieillir
<i>Filtration</i> : tangentielle	Jusqu'à 10 ans
<i>Levures</i> : indigènes	
Contenance : 75 cl	
<i>Degré alcoolique</i> : 13,59 °,	
Sucres résiduels : 1 g/l	