



# AOC Anjou Blanc

« Chenin Sec »



Domaine  
Dhommé

Cuvée : 2019

Parcelle : Assemblage

## *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.

## *Le Chenin:*

Originaire de l'Anjou, il aurait été cultivé par les moines de l'Abbaye de Saint-Maur située entre Angers et Saumur dès le 6<sup>ème</sup> siècle.

Grand cépage blanc, que les vins soient secs, liquoreux ou effervescents. Il s'accorde aux châteaux de la Loire car il se plaît particulièrement sur les sols de craies appelés ici pierres de tuffeau.

Parfaitement structuré par l'acidité, le vin issu du chenin est assez vif et nerveux, ce qui lui permet un bon potentiel de garde.

## *L'Anjou blanc Sec « chenin sec » :*

### **Le terroir :**

*Sol* : Argilo-calcaire

*Sous sol* : Schiste brun

### **La technique :**

*Fermentation* : En cuve inox 3 mois

*Levures* : indigènes

*Filtration* : sur terre

*Degré alcoolique* : 11,84 °

*Contenance* : 75 cl

*Sucres résiduels* : 0 g/l

### **La dégustation :**

Le nez exprime les fleurs blanches.

Équilibré et légèrement citronné en fin de bouche.

### **Les accords mets et vins :**

Apéritifs,

les fruits de mer et poissons

### **Service :**

6-8°C, à déguster dans les 3 ans.