



AOC ANJOU 2020 « 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 manuelle grains dorés

Fermentation lente basse

température en cuve inox 3 mois

Filtration douce sur terre



Degré alcoolique : 12,5 % vol

La dégustation :

Le nez exprime les fleurs blanches. Équilibré et légèrement citronné en fin de bouche.

Les accords mets et vins :

Fruits de mer et poissons.

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

Domaine Dhommé

46 Les Petits Fresnaies 49290 CHALONNES SUR LOIRE +33 (0)2.41.45.06.53 +33 (0)6.37.95.28

commercial@domainedhomme.com www.domainedhomme.com

