



# AOC ANJOU 2018

## « Cuvée Clos des Fresnaies »

### Le terroir :

Cépage : Chenin

Sol : Argilo-limoneux

Sous-sol : Schiste brun et quartz

Âge de la vigne : 30 ans en moyenne

### La technique :

Récolte manuelle

Vinification : 12 mois en barriques de chêne sur lies fines, fermentation très lente, avec ouillages et batonnages réguliers.

Fermentation malo-lactique.

Filtration douce sur terre



### La dégustation :

Structure ample et généreuse. Les arômes de fruits y sont complexes (fruits bien mûrs fruits secs), très légèrement vanillés suivis d'une belle longueur en bouche.

### Les accords mets et vins :

Apéritif, Poissons en sauce, fromages affinés (chèvre, tomme) ainsi que des viandes blanches cuisinées à la crème.

**Service :** 9-11°C, prêt à déguster maintenant mais peut vieillir jusqu'à 10 ans.

Degré alcoolique : 13,5 °



**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](mailto:commercial@domainedhomme.com) [www.domainedhomme.com](http://www.domainedhomme.com)

