



AOC ANJOU

« 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

Exposition Est Nord-Est

La technique :

Récolte manuelle

Vinification : 6 mois en barriques de chêne sur lies fines, fermentation très lente, avec ouillages et batonnages réguliers.

Fermentation malo-lactique.

Filtration douce sur terre



Degré alcoolique : 13 °

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.



Domaine Dhommé

675 Route de Chemillé 49290 CHALONNES SUR LOIRE +33 (0)2.41.45.06.53 +33 (0)6.37.95.28

commercial@domainedhomme.com www.domainedhomme.com