



ANJOU BLANC 2024

Le Chenin

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin
Terroir : type sableux
Culture : BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débouillage : statique
Fermentation : cuve inox
Elevage : 5 mois sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 5 ans en cave
Température : entre 10° et 12°C



DEGUSTATION

Robe : très claire, légèrement brillante
Arômes : frais et délicat, nez fruité aux notes d'abricot
Bouche : fin et soyeux, milieu de bouche souple, bel équilibre entre fraîcheur et tension typique du Chenin

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner du boudin blanc, un sauté de porc au curry, une choucroute, des moules marinières, des poissons et des crustacés

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr

