



# 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

