

Château de la Genaiserie

Anjou Blanc 2013

Château de la Genaiserie - AOC Anjou Blanc (100% Chenin)



Vinification

Vendange manuelle, récoltée sur une parcelle de schiste sélectionnée pour sa capacité à donner des vins nerveux. Légère macération pelliculaire avant pressurage des raisins. Vinification avec contrôle des températures. Court élevage sur lies fines. Filtration dégrossissante juste avec la mise en bouteille.

Dégustation

Robe jaune éclatant. Nez délicat dominé par des notes de tilleul et fleurs d'agrumes. Bouche ample offrant un beau volume et une belle nervosité. Finale ample avec une belle persistance fruitée. Vin de garde (3 à 5 ans) qui pourra accompagner poissons en sauce, viandes blanches, des fromages type tome de brebis, chèvre, brie, camembert mais également livarot, maroille.



Conditionnement :

Bouteille Cépage Lourde

EAN n° 3 760111 260324 / EAN carton 6 bouteilles à plat n° 3 760111 260102

Appellation	:	AOC Anjou Blanc
Millésime	:	2013
Cépage	:	100 % Chenin
Sol	:	Argilo-sableux sur schiste et grès
Densité de Plantation	:	4500 pieds / hectare
Alcool	:	12 % Vol