

Château de la Genaiserie

Anjou Blanc 2008

● **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

Guide Hachette 2010 Page 937: “Page 937: ★★Or vert, il exprime de complexes parfums de fruits bien mûrs. Ces arômes se prolongent dans un palais qui allie le gras et la richesse à une rare élégance...”



Conditionnement :

Bouteille Cépage Lourde

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

Appellation	:	AOC Anjou Blanc
Millésime	:	2008
Cépage	:	100 % Chenin
Sol	:	Argilo-sableux sur schiste et grès
Densité de Plantation	:	4500 pieds / hectare
Alcool	:	12 % Vol