



# Anjou En Chenin 2016

## Appellation

ANJOU. Vin blanc de Loire.

## Cépage

CHENIN (ou PINEAU DE LA LOIRE).

## Terroir

A Saint Lambert du Lattay, au cœur des Coteaux du Layon. Schistes gris.

## Travail de la vigne

*A l'écoute du terroir. Viticulture paysanne et saine pour produire les meilleurs raisins exprimant leur origine. Recherche du meilleur fonctionnement de l'écosystème viticole.*

Densité 5000 pieds/ha.

Taille guyot simple.

Travail du sol et enherbement naturel.

Ébourgeonnage, effeuillage et vendanges vertes.

En conversion à l'Agriculture Biologique

## Vendanges

Manuelles par tris successifs de grappes à la juste maturité. Rendement 30 hl/ha.

## Vinification et Elevage

*Le plus artisanal possible pour rester le plus proche du terroir. A l'écoute du vin.*

Pressurage délicat en grappes entières.

Léger débourbage statique à froid.

Lente fermentation alcoolique par les levures du terroir.

Fermentation malolactique partielle.

Élevage sur lie en fûts de 400l (40%), foudre de 2000L (40%) et cuve souterraine (20%).

## Analyse

Alcool 13,5%vol. Acidité 4,8g/l. Sucres résiduels 0,5g/L.



## Potentiel de garde

3-4 ans sur la fraîcheur. Mise en bouteilles en Juillet 2017

## Dégustation

*Robe jaune clair à reflets verts. Nez de fruits blancs, de tilleul et d'épices. Bouche ample et généreuse. Grande tension minérale en fin de bouche apportant de l'énergie et de la fraîcheur.*

## Service

Environ 10° à 12°C. Blanquette de veau. Volailles. Fromages. Poissons. Crustacés. Apéritif dinatoire.