



ANJOU

CHENIN

2019



Cépage : 100% Chenin

Terroir : Altérites de Schistes

Vinification :

Assemblage de parcelles âgées de 25 à 45 ans. Vendanges manuelles, pressurage lent, débourageage à froid, fermentation entre 16 et 18°C. Élevage de 10 mois en cuve sur lies avec bâtonnages.

Dégustation:

Robe or pâle, brillante. Arômes délicats d'agrumes (pamplemousse, citron) et des notes de fruits blancs. Belle longueur portée par l'acidité. Vin minéral (fumé, silex) avec une finale saline

Accords:

S'accorde avec des poissons, fruits de mer, à l'apéritif, sur des viandes blanches en sauce ou un plateau de fromages.



Domaine des Hauts Perrays
Lieu-dit les Hauts Perrays
49290 Chaudefonds-sur-Layon



ANJOU

CHENIN

2019



Grape : 100% Chenin

Terroir : Schist degradation

Vinification :

Blend of parcels aged of 25 to 45 years old. Hand harvested, slow pressing, cold settling and alcoholic fermentation between 16 and 18°C. Ageing 10 months in tank with lees.

Tasting :

Pale gold bright color. Delicate aromas of citrus (grapefruit, lemon) and white-fleshed fruits. Great length in mouth carried by acidity. Mineral wine (smoky, flint) with a saline finish.

Pairing :

Enjoy with fish, seafood or white meats in sauce. Works perfectly for aperitive and a cheese plate.



Domaine des Hauts Perrays
Lieu-dit les Hauts Perrays

49290 Chaudefonds-sur-Layon