



ANJOU

La Gargouille
2019



Cépage : 100% Chenin

Terroir : Altérites de Schistes, parcelle exposée au Nord, vignes de 45 ans

Vinification :

Vendanges manuelles, pressurage lent, débourageage à froid, Fermentation entre 16 et 18°C. Élevage 10 mois sur lies en fûts avec bâtonnages.

Dégustation:

Robe or pâle avec reflets dorés. Notes d'agrumes, de pain grillé, et de pierre à fusil. Bouche saline. Équilibre subtil entre le gras et la tension de ce vin. Beau potentiel de garde.

Accords:

Vin de gastronomie qui s'accordera avec des viandes blanches en sauce, noix de St Jacques, langoustes



Domaine des Hauts Perrays
Lieu-dit les Hauts Perrays



ANJOU

La Gargouille
2019



Grape : 100% Chenin

Terroir : Schist degradation, North exposition, Vines of 45 years old.

Vinification :

Hand harvested, slow pressing, cold settling for 24h, alcoholic fermentation between 16 and 18°C. Ageing for 10 months in barrels with battonages.

Tasting :

Pale gold color. Notes of citrus, toasted bread and flint. Saline palate. Fatness of the wine is well balanced with tension. Good potential of ageing.

Pairing :

To pair with white meats, scallops or lobster.



Domaine des Hauts Perrays
Lieu-dit les Hauts Perrays

49290 Chaudefonds-sur-Layon