ANJOU

La Gargouille

2020

Cépage : 100% Chenin

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

Vinification :

Vendanges manuelles, débourbage à froid. Fermentation avec des levures Indigènes en fûts durant 10 mois. Fermentation malolactique complète. Bâtonnages réguliers durant l'élevage.

Dégustation:

Robe or pâle. Notes de pamplemousse, de pain grillé, et de pierre à fusil. Bouche volumineuse et minérale. Vin aérien avec un équilibre subtil entre le gras et la fraîcheur. 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

vigneron independant

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

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

contact@domaine-des-hauts-perrays.fr Tél: +33(0)2.41.78.67.57

ANJOU

La Gargouille
2020

Domaine des Hauts Perrays

Grape : 100% Chenin

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

Vinification :

Hand harvested, cold settling for 24h, alcoholic fermentation with wild yeasts in barrels for 10 months. Malolactic fermentation done. Batonnage during ageing.

Tasting :

Pale gold color. Notes of grapefruit, 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.

vigneron independant

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

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

contact@domaine-des-hauts-perrays.fr Tél: +33(0)2.41.78.67.57