



Domaine des Hauts Perrays

Gabin Charnier & Stéphane Valenti
Vignerons



ANJOU - CHENIN 2020

Terroir :

Altérites de Schistes

Cépages :

100% Chenin

Vinification :

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

Note de dégustation:

Robe or pâle, brillante.

Nez complexe de pierre à fusil, agrumes (orange sanguine, pamplemousse) et de notes florales.

En bouche l'attaque sur la fraîcheur s'équilibre avec la finale ronde et gourmande.

Conseil d'accompagnement :

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

Conseil de dégustation :

A boire dès maintenant ou peut être gardé 4 - 5 ans
Servir entre 8 et 10°C.





Domaine des Hauts Perrays

Gabin Charnier & Stéphane Valenti
Vignerons



ANJOU - CHENIN 2020

Terroir :

Schist degradation

Grapes varieties:

100% Chenin

Vinification :

Hand-harvested. Blend of parcels aged of 25 to 45 years old. Slow pressing, Cold setting. Fermentation temperature between 16 and 18°C. Ageing 10 months in tank with lees.

Tasting notes :

Pale gold bright color.

Intense and complex nose composed of flinty notes, citrus and floral aromas.

Great length in mouth carried by acidity well balanced with its round and greedy finish.

Food pairing :

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

Tasting advices :

Ready to drink now, can wait 4 - 5 years

Serving temperature 8 - 10°C.

