



Vendange par tries ANJOU 2024



Surface de production : 1 ha

Terroir : Micashistes

Cépage : Chenin blanc

Age moyen des vignes : 15 ans



Rendements : 30 hl/ha

Vendange : Manuelle

Conditions de vendange : Vendange par tries, début octobre.

Transfert de la vendange : Sans sulfites ajoutés. Transfert par tapis, pour préserver les baies.

Pressurage : Pressurage doux avec sélection des jus.



Fermentation : Basse température, mutage au froid.

Élevage : Cuve

Nombre de mois : 5 mois

Date mise en bouteille : Février 2025

Sucre résiduel : 88 g

Degré alcoolique : 11 %



Description du vin : Notes miellées et de fruits confits. Bouche ronde et complexe décollant sur une finale tonique.

Accords mets & vins : Apéritif, foie gras, fromages à pâte persillée...



Température de service : 8-10°

Potentiel de garde : 8 ans

« Nous travaillons en **lutte raisonnée**. Aujourd'hui, **100 % du domaine est désherbé mécaniquement**, bien que cela soit énergivore en main-d'œuvre en multipliant par 10 le temps de travail. Afin de préparer au mieux la vigne, fertiliser et structurer nos sols, notre équipe qualifiée taille, ébourgeonne, palisse, élague, effeuille, sème des végétaux inter-rang et épand du fumier directement issu de notre cheptel bovin. Au niveau de la cave, nous poursuivons ce qui a été entamé il y a quelques années : désormais **toutes nos vinifications se font sans sulfites ajoutés**. Cela est possible notamment par l'utilisation de levures bioprotectrices sur la vendange. »