



Vendange par tries ANJOU 2022



Surface de production : 1 ha

Terroir : Micashistes

Cépage : Chenin blanc

Age moyen des vignes : 15 ans



Rendements : 35 hl/ha

Vendange : Manuelle

Conditions de vendange : Vendange en deux 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 2023

Sucre résiduel : 75 g

Degré alcoolique : 13,5 %



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



Médaille d'or : Concours Général Agricole de Paris

« Nous travaillons en **lutte raisonnée**. Aujourd'hui, **70 % du domaine est désherbé mécaniquement**, bien que cela soit énergivore en main-d'œuvre en multipliant par 10 le temps de travail. Notre objectif est d'arriver à 100 % d'ici quelques années. 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. »