



AOC ANJOU 2023

« Cuvée Chenin sec »



Le terroir :

Cépage : Chenin

Sol : Argilo-limoneux

Sous-sol : Schiste brun

Âge de la vigne : plusieurs parcelles,

30 ans en moyenne

Rendement : 40hl/ha

Exposition Sud Est

La technique :

Récolte grains dorés

Fermentation lente basse

température en cuve inox 3 mois

Filtration douce sur terre



Degré alcoolique : 11,5% vol

Acidité totale : 3.95g/L

Sucres résiduels : 1.3g/L

So2 total : 42 mg/L

La dégustation :

Nez légèrement minéral. Bouche gourmande dominée par les agrumes qui équilibre les impressions de rondeur.

Les accords mets et vins :

Fruits de mer et poissons.

Service : 6–8°C, à déguster dans les 3 ans

Bouteilles produites : 26 000



Domaine Dhommé

675 route de Chemillé 49290 CHALONNES SUR LOIRE