



Appellation :	<b>ANJOU BLANC</b>
Millésime :	2011
Cépage :	100% chenin
Terroir :	Cuvée issue d'un tiers d'une parcelle de chenin non classée en Coteaux de l'Aubance, le reste provenant de parcelles classées en Côteaux de l'Aubance. Argile sur schistes gris
Vinification :	Ce vin blanc est issu de récolte manuelle par 2 à 3 tris dans des parcelles prédéfinies à la qualité d'Anjou Blanc que nous recherchons. Nous récoltons des raisins jaunes dorés bien pigmentés avant que la pourriture noble se développe. Le pressurage pneumatique nous permet de nous adapter à l'extractibilité des jus liés au millésime, débourbage statique. La fermentation alcoolique est suivie d'une fermentation malo lactique le plus souvent complète. Ces moûts juste décantés, sans enzymes et sans levures, ont fermenté et été élevés en barrique.
Elevage :	L'élevage se poursuit en barrique jusqu'à la fin juin puis en cuve jusqu'à la mise en bouteille.
Analyse :	Alc. 14.40%, sucres réducteurs 0.7gr/l, pH 2.53, acidité totale : 4.41 g/l.
Note de dégustation :	Sec et gras, cet Anjou blanc s'illustre autant par sa fraîcheur que par une étonnante finesse aromatique. Celle-ci est dominée par des arômes de fruits blancs, la guimauve, la pâte de mirabelle, le bois s'impose ensuite en même temps que l'abricot confit. La bouche s'affirme d'emblée soyeuse, avec un équilibre alcool acidité très réussi. La densité ne vient pas seulement des 14%vol d'alcool, la rondeur s'accompagne d'un élan de fraîcheur à la légère amertume minérale. La finale se prolonge sans sensation de chaleur d'alcool.
Mets et Vins :	Coquilles Saint-jacques, homards, soles, brochet et sandre au beurre blanc, saumon, blanquette de veau, poularde, les possibilités d'association sont multiples à condition que les plats soient fins et de qualité... Servir entre 10° et 12°C.
Vieillessement :	A boire dans les trois ans ou après 10 ans.