

Rhyolites

DU CAHIER

Anjou Blanc

100 % Chenin
Cuvée parcellaire
2022

Terroir

Roches volcaniques :
rhyolites, quartz et phanites

Récolte

Vendanges manuelles
Cuvée parcellaire
Lieu-dit « **Le Cahier** »

Vinification

Fermentation en levures
indigènes
12 mois d'élevage sur lies
fines en cuve
Non filtrée

Découverte sensorielle

Très jolie couleur jaune serin
avec une pointe or vert et une
grande luminosité.

Le nez présente une très jolie
complexité de fruits blancs
frais mûrs et début de
cuisson (pêche, abricot) puis
une petite note de miel.

La bouche est suave et ample
avec un bel équilibre. La fin
de bouche longue est saline
et particulièrement
représentative de son terroir
volcanique

Accords gourmands

Fromages de chèvre frais
Fromages à pâte pressée
Ceviche de bar à la grenade
Poulet à l'ananas aigre doux

Service

10-12 °C

Carafage possible

Potentiel de garde

Parfait pour une
consommation rapide mais
évoluera sans souci sur
plusieurs années



Cette cuvée issue
d'un terroir de
rhyolites est
représentée par le
trigramme de
la TERRE.

Il symbolise la
simplicité et la
générosité.

DOMAINE DU

Martin Calme