# Rhyolites

# Anjou Blanc

100 % Chenin Cuvée parcellaire **2022** 

### **Terroir**

Roches volcaniques : rhyolites, quartz et phtanites

### Récolte

Vendang<mark>es manuelles</mark> Cuvée parcellaire Lieu-dit « **Le Cahier** »

### Vinification

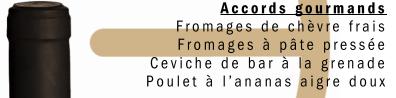
Fermentation en levures indigènes 12 mois d'élevage sur lies fines en cuve Non filtrée

### 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



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

Matin Calme