

Sables

DE LA GAGNERIE

Anjou Blanc

100 % chenin
Cuvée parcellaire

2023



Terroir

Limono-sableux et galets
Anciennes alluvions de la
Loire



Récolte

Vendanges manuelles
Cuvée parcellaire
Lieu-dit « **La Gagnerie** »



Vinification

Pressurage lent et délicat
avec sélection des jus
Fermentation en levures
indigènes
12 mois d'élevage sur lies
fines



Découverte sensorielle

Robe jaune serin brillante, à
l'aspect cristallin

Nez fruité, des notes de
fruits jaunes (poire et
abricot), une impression
florale (tilleul) et une touche
fraîche citronnée

Bouche ronde, souple et
veloutée, bel équilibre avec
une finale suave et fraîche
typique du Chenin blanc

Accords gourmands

Plateau d'huîtres
Langoustines au citron
Dorade cuite à la plancha
Fromages de chèvre frais
Paris-Brest

Service

10-12 °C

Potentiel de garde

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



Les Sables de la
Gagnerie sont
d'anciennes
alluvions de la
Loire, c'est
pourquoi nous y
avons associé le
trigramme de
l'EAU.

DOMAINE DU

Matin Calme