

# Schistes Bleus

## DE MARTIGNEAU

### Anjou Blanc

100 % chenin

Cuvée parcellaire

2023

#### **Terroir**

Schistes bleus typique de l'Anjou noir (schistes ardoisiers)

#### **Récolte**

Vendanges manuelles.  
Cuvée parcellaire.  
Lieu-dit « Martigneau »

#### **Vinification**

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

#### **Découverte sensorielle :**

Robe jaune serin intense aux reflets dorés, avec une belle brillance.

Nez puissant, dense et riche alliant la mirabelle et des notes de poire.

Bouche riche et opulente avec une belle densité, sur des notes de miel et de fruits jaunes murs. Une fin de bouche suave et ronde avec les amers caractéristiques du Chenin, apportant fraîcheur et longueur



#### **Accords gourmands**

Saumon gravlax aux baies rouges  
Pintade grillée aux raisins  
Fromages de chèvre affinés  
Comté affiné 24 mois

**Service**  
10-12 °C

#### **Potentiel de garde**

Idéal pour une consommation immédiate mais vieillira sans problème quelques années.

Cette cuvée issue d'un terroir de schistes ardoisiers est représentée par le trigramme du Ciel, de l'AIR.

Il symbolise la puissance et l'énergie de l'Anjou

DOMAINE DU

Matin Calme