



BALADE EN CHENIN 2018

AOP ANJOU BLANC

« L'expression multiple du chenin qui agrmente un repas sous le signe de l'amitié. »



CÉPAGE : chenin blanc

CULTURE : en conversion biologique. Vendanges manuelles avec tri sur la parcelle en petites cagettes aérées de 15kg.

TERROIR : parcelles de spilites et de schistes, les vignes sont plantées sur un sol peu profond. L'âge moyen des vignes est de 25 ans.

VINIFICATION : pressurage lent, débourbage de 24 à 48h, fermentations alcoolique et malo-lactique lentes en levure indigène.

ÉLEVAGE : en cuve pendant 11 mois.

DÉGUSTATION OPTIMALE : de 1 à 8 ans.

NOTE DE DÉGUSTATION : robe jaune claire avec des reflets verts. Nez floral agrémenté d'une note de poire. Légère touche amère. Finale saline et gourmande.

NOTRE ACCORD : crabe, crevette, crudités, apéritif, poisson blanc au beurre, viande blanche, rillettes de maquereaux.

Découverte, partage, festin, promenade

75 cl, bouchon liège naturel, mise en bouteille au domaine.



LES VINS DE CEDRIC BOUREZ

Lieu-dit Pierre Bise © 49750 Beaulieu-sur-Layon © France

© www.closgalerne.com ©

06 58 50 81 48 © contact@closgalerne.com