



DOUCEUR ANGEVINE

AOP QUARTS DE CHAUME, grand cru

«La quintessence du chenin en petit flacon éternel»

CÉPAGE : chenin blanc

CULTURE : en conversion biologique. Vendanges manuelles tardives botrytisées avec plusieurs tris sur la parcelle en petites cagettes aérées de 15kg.

TERROIR : parcelles de rhyolites et de pierres carrées, les vignes sont plantées sur un sol peu profond. L'âge moyen des vignes est de 20 ans.

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

ÉLEVAGE : en fûts pendant au moins 12 mois.

DÉGUSTATION OPTIMALE : de 1 à 100 ans.

NOTE DE DÉGUSTATION : robe jaune d'or. Nez poiré, confituré aux notes d'abricot et de miel. Grand équilibre sucre - acidité.

NOTRE ACCORD : fromages à pâtes persillées, tarte abricot et amandes effilées, bavarois à la poire, macarons, mignardises.



Grand cru, intensité, profondeur, bonheur

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



LES VINS DE CEDRIC BOUREZ

Lieu dit La Parenterie, Chaume © 49190 Rochefort-sur-Loire © France

© www.closgalerne.com ©

+33 6 58 50 81 48 © contact@closgalerne.com