



RONCERAY

AOP ANJOU BLANC

«La révélation du chenin sur les terres prestigieuses de Quarts de Chaume »



CÉPAGE : chenin blanc

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

TERROIR : parcelles de roches sédimentaires poudingues, de rhyolites et de pierres carrées. Les vignes sont plantées sur un sol de 30 à 50 cm de profondeur. 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 20 ans.

NOTE DE DÉGUSTATION : robe jaune claire avec des reflets verts. Nez floral sur des notes d'agrumes. Légère touche amère. Finale saline et tendue.

NOTRE ACCORD : huîtres, langoustine au beurre aillé, filet de sole sauce citron persillée, noix de saint Jacques sur lit de poireaux.

Festif, gastronomique, enchanteur, vivacité

75 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