Domaine Dhommé

AOC ANJOU 2022
« Cuvée Chenin sec »

Le terroir :

Cépage : Chenin
Sol : Argilo–limoneux
Sous–sol: Schiste brun
Âge de la vigne : plusieurs parcelles, 30 ans en moyenne
Rendement : 40hl/ha
Exposition Sud Est

La technique :

Récolte grains dorés
Fermentation lente basse température en cuve inox 3 mois
Filtration douce sur terre

Degré alcoolique : 11,5 % vol
Acidité totale : 3.10 g/l
Sucres résiduels : <1 g/l
SO2 total : 46 mg/l

La dégustation :

Nez légèrement minéral. Bouche gourmande dominée par les agrumes qui équilibre les impressions de rondeur.

Les accords mets et vins :

Fruits de mer et poissons.

Service :

6–8°C, à déguster dans les 3 ans

#FANDECHENIN

Domaine Dhommé
675 route de Chemillé 49290 CHALONNES SUR LOIRE