



**AOC ANJOU 2017**  
**« Cuvée Clos des Fresnaies »**

**Le terroir:**

*Cépage:* Chenin

*Sol :* Argilo-limoneux

*Sous sol :* Schiste brun et quartz

**La technique:**

*Fermentation:* En barrique sur lies fines, très lente.

*Filtration:* sur terre

*Degré alcoolique:* 13,59 °

*Acidité volatile:* 0.48 g/l

*Sucres résiduels :* 1 g/l

*SO2 total:* 82 mg/l

**La dégustation:**

Structure ample et généreuse. Les arômes de fruits y sont complexes, très légèrement vanillés suivis d'une belle longueur en bouche.

**Les accords mets et vins :**

Poissons en sauce, fromages de chèvre affinés (tomme) ainsi que des viandes blanches cuisinées à la crème

**Service** : 9-11°C, prêt à déguster maintenant mais peut vieillir jusqu'à 10 ans

46, les Petits Fresnaies 49290 Chalonnes/Loire