



RADICALEMENT BLANC

Nom de cuvée	<i>Radicalement blanc</i>
Millésime	<i>2025</i>
Appellation	<i>AOC Anjou</i>
Assemblage	<i>95% Chenin blanc 5% Chardonnay</i>
Le Vignoble	<i>Nos vignes sont situées sur un plateau à 93m d'altitude au sud de la Loire. Elles sont plantées sur des sols argilo-limoneux avec des affleurements de la roche mère de schistes noirs. Le vignoble est cultivé en BIO depuis l'an 2000.</i>
Vinification & élevage	<i>Vendanges manuelles de l'ensemble du vignoble. Vinification avec les levures autochtones. Nous avons commencé les vendanges 2025 le 25 août par nos Chardonnay et les Chenins ont suivi à fin août et début septembre. Les grappes entières ont été pressées lentement dans nos pressoirs pneumatiques et le moût a été séparé des bourbes le lendemain. Les fermentations ont duré entre deux semaines et un mois et nous avons laissé les vins sur leurs lies jusqu'au mois de mars 2025. Mise en bouteilles avec une filtration léger et un petit sulfitage.</i>
Descriptif	<i>L'année 2025 a été chaude et quasi idéale. Malgré un état sanitaire exceptionnel et des bons rendements en jus au pressurage, les rendements sont en revanche faibles avec des grappes trop petites...Radicalement blanc est un Anjou sur le fruit blanc et le floral caractéristique du chenin. Le millésime donne un vin dense et minéral à la fois.</i>
Alcool %vol.	<i>12%</i>
Sulfitage	<i>2 grs/hL</i>
Habillage	<i>Bouteille bourguignonne légère, bouchon technique liège, étiquette, contre-étiquette, collerette, pas de capsule.</i>
Total production	<i>26 000 bouteilles</i>