



Domaine
Dhommé

Le terroir :

Cépage : Chenin

Sol : Argilo-limoneux

Sous-sol: Schiste bruns et noirs, quartz

Âge de la vigne : 30 ans en moyenne

Exposition Est Nord-Est

Rendement : 30hl/ha

La technique :

Récolte manuelle

Vinification : 6 mois en barriques de chêne sur lies fines, fermentation très lente, avec ouillages et batonnages réguliers.

Fermentation malo-lactique.

Filtration douce sur terre

Nombre de bouteilles produites : 11 000



AOCANJOU 2022

« Cuvée Clos des Fresnaies »



Degré alcoolique : 13 °

Acidité Totale : 3.4 g/l

Sucres résiduels : 2,1 g/l

SO2 total : 50 mg/l

La dégustation :

Millésime marqué par la rondeur. Une expression primaire et gourmande se dégage de sa jeunesse. Structure ample et généreuse. Les arômes de fruits y sont complexes, suivis d'une belle longueur en bouche, et le vanillé est bien présent.

Les accords mets et vins :

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

Service : 9-11°C, prêt à déguster maintenant mais peut vieillir des années en cave.

Domaine Dhommé

675 Route de Chemillé 49290 CHALONNES SUR LOIRE