



AOP ANJOU

PRESTIGE LES TERRIADES

BLANC



Cépages : Chenin blanc

Terroir : climat semi-océanique. Sol argilo-schisteux

Vinification : Récolte juste à maturité pour garder la fraîcheur. Pressurage direct pneumatique. Débourage statique. Vinification à 18°C cuve inox thermo-régulée. Elevage sur lie pendant 3 mois maximum.

Dégustation : couleur jaune pâle avec des reflets verts. Aux notes de pamplemousse et de citron vert se mêlent les arômes de miel et de leurs d'acacias. Attaque souple. Arômes floraux et fruités se succèdent en harmonie avec des notes grillées. Une fin de bouche citronnée.

Accord mets/vin : Idéal avec des coquillages, des crustacés, du poisson en sauce ou du poisson grillé mais aussi avec des viandes blanches et divers fromages. Servir entre 8 et 10°C