

# ANJOU BLANC



100 % Chenin



Schistes, tuffes



< 3ans

## FICHE TECHNIQUE

Les raisins, issus de cépage Chenin Blanc, sont récoltés à la machine entre fin septembre et mi-octobre selon la maturité.

En effet, afin de proposer un vin naturellement demi-sec, les raisins se récoltent plus concentrés en sucre afin d'en laisser en bouteille.

La vendange est directement pressée. Le jus sortant du pressoir est débourbé (décanté) avant de fermenter en cuve inox.

La fermentation est bloquée à froid de façon à garder du sucre résiduel (env. 17g/hl).

Le vin est filtré sur filtre tangentiel dans l'hiver et mis en bouteille au printemps.

The grapes, from the White Chenin grape variety, are harvested by machine between the end of September and mid-October depending on maturity.

Indeed, in order to offer a naturally semi-dry wine, the grapes are harvested with a higher concentration of sugar in order to leave some in the bottle.

The harvest is directly pressed. The juice coming out of the press is settled (decanted) before fermenting in stainless steel tanks.

Fermentation is blocked by cold in order to retain residual sugar (approx. 17g/hl).

The wine is filtered on a tangential filter in the winter and bottled in the spring.



Arômes de pêche et fleurs d'acacia.

Gourmand et acidulé

temp. de service : 8-10°C

### DEMI-SEC



- Apéritif
- Tapas de fromages
- Camembert rôti au miel et lardons
- Salade de fruits
- Poulet au curry
- Tarte au citron meringuée
- Gâteaux au chocolat



Domaine de la Chesnaie - SCEA MICOU  
26 rue de la chapelle 49260 VAUDELNAY  
02 41 52 20 61 - 06 42 55 52 50  
contact@micoudomainedelachesnaie.com



E (100 ml) :  
378kJ / 91kcal