

# Anjou Coteaux de la Loire

AOP/AOC par décret original du 26 août 1946, modifié le 14 novembre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** Partie intégrante de l'Anjou noir, l'aire s'étend sur environ 30 ha du Sud-Est du Massif Armoricain (schistes), avec des sols bruns peu profonds. Le terroir ainsi délimité correspond à une situation de coteaux bien exposés et ventilés qui favorisent la précocité de la végétation et permettent l'obtention de vendanges surmûries, voire atteintes de pourriture noble.

**Superficie :** 30 ha.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur**

**les 5 dernières années :** 700 hl.

**Rendement de base :** 35 hl/ha.

**Cépage :** Chenin Blanc.

**Pratiques culturelles dominantes :**

Densité minimale de 4 000 pieds/ha.

**Contraintes techniques :** Vendanges manuelles par tries successives de raisins arrivés à surmaturité et présentant une concentration par l'action ou non de la pourriture noble.

## DÉGUSTATION

**Œil :** Robe jaune aux reflets verts.

**Nez :** Charmeur et subtil, arômes exotiques.

**Bouche :** Offrant en bouche une agréable fermeté et une pointe de nervosité caractéristiques du cépage, ils sont à la fois gourmands et souples.

**Température de service :** Rafraîchis à 10°.

**Harmonie des mets et des vins :** Idéal en apéritif et sur les poissons en sauce crémée.

**Potentiel de garde :** De 2 à 8 ans pour des vins médium, au-delà de 15 ans pour les plus concentrés.

