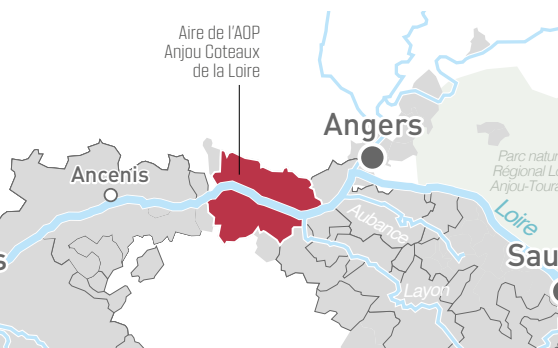


Anjou Coteaux de la Loire

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 Armoricaïn (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.

LE VIN

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.

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



PRODUCTION TOTALE

670 hl
=
90 000 bouteilles

COULEURS

Blanc
100%

SURFACE EN PRODUCTION

25
ha

VINIFICATION

Tranquille
(mceilleux)
100%

CHIFFRES CLÉS : MOYENNE 5 ANS (2015-2019)