



ANJOU BLANC LA GARGOUILLE

Terroir: Terreno scistoso con venature di quarzo.

Vitigno: 100% Chenin

Esposizione a nord, viti di 45 anni

Vinificazione:

Raccolta manuale, pressatura lenta e decantazione statica a freddo.

Fermentazione con lieviti indigeni in barriques per 10 mesi.

Fermentazione malolattica completa.

Bâtonage regolari durante l'affinamento.

Note di degustazione:

Colore oro pallido.

Note di pompelmo, pane tostato e pietra focaia.

Voluminoso e minerale al palato.

Vino arioso con un sottile equilibrio tra grassezza e freschezza.

Buon potenziale di invecchiamento.

Abbinamenti: Un vino gastronomico che si sposa bene con carni bianche in salsa, formaggi di capra o erborinati, capesante, aragosta.

Servire a 8/10 gradi C.

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

