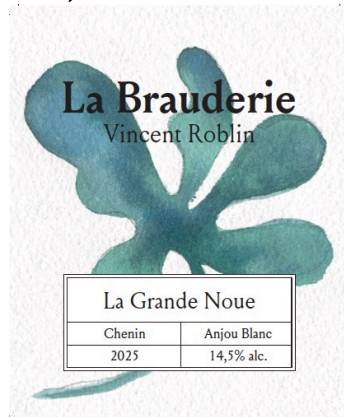


La Grande Noue Anjou Blanc 2025



Caractéristiques générales

Cépage: Chenin

Appellation: Anjou Blanc

Type de vin: Vin blanc sec

Terroir: Multiples Schistes (Noir, vert, bleu) sur Argiles, présence de Quartz blanc et rouge.

Age des vignes: 20 ans

Mode de culture: Agriculture biologique, en cours de certification (2^{ème} année)

Travail du sol soigné, taille courte, ébourgeonnage rigoureux et relevages successifs manuels.

Vinification et élevage

Récolte: manuelle, le 12 septembre 2025.

Vinification: Pressurage au plus près de la récolte, transfert par gravité, pressurage long et délicat, débourbage statique à froid, fermentation en doubles barriques par levures indigènes à l'aide d'un pied de cuve.

Élevage: 10 mois sur lies en doubles barriques.

Mise en bouteille: fin juillet 2026.

Service et Dégustation

Profil: Vin blanc sec délicat et complexe, il peut être servi à une température entre 10 et 12°C.

Potentiel de garde: 15 à 20 ans

Accords mets/vin: Son profil délicat et complexe présente une grande sapidité et une grande longueur en bouche. Cela en fait un vin de gastronomie à consommer sur un plat noble et fin comme un homard par exemple. Il se mariera également très bien une viande blanche en sauce mais aussi avec un dessert aux fruits.