

Le Champ du Meunier

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: de 20 à 40 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, les 10 et 11 septembre 2025.

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

Élevage: 6 mois en cuve de béton brut.

Mise en bouteille: fin février 2026.

Service et Dégustation

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

Potentiel de garde: 15 ans

Accords mets/vin: Son profil aromatique et complexe présente de beaux amers et une grande longueur en bouche. Cela en fait un vin de gastronomie à consommer sur une viande blanche ou une cuisine aux notes exotiques, aigre-doux ou sucré-salé par exemple. Il se mariera également très bien avec des fromages à pâte molle ou légèrement persillée.