

Anjou Blanc domaine MONTGILET La croisée des Chenins 2018

le nez est sur le tilleul, l'acacia accompagné par des agrumes (pamplemousse, citron) pour trancher . La bouche est droite, sur le pomelos



Référence : 470746

Prix : 9.60 €

Descriptif :

Anjou Blanc domaine MONTGILET La croisée des Chenins 2018

C'est en 1880 que Victor LEBRETON s'installa à Juigné avec 1 hectare et demi. Cinq Générations se sont succédées avec une volonté de préserver le terroir et de proposer des cuvées authentiques. Le domaine travaille sur du parcellaire ,et est certifié HVE 3 à partir de la récolte 2019. Le Vignoble possède 3 types de sols sur des Argilo sur schistes bleus, massif ardoisier Angers-Trélazé, Limon argileux sur schistes gris et altérites de schistes (pour réaliser le côteau de l'Aubance(le clos des Huttières plantée en 1993) , et Limon argileux sur schistes gréseux et schistes pourpres afin de proposer des coteaux de l'aubance très différents et parcellaires) .

Cette cuvée est issue d'1 tiers d'une parcelle non classée en Aubance assemblée avec des parcelles en AOC Côteaux de l'Aubance.

notes de dégustation:

Le nez est floral, les fleurs printanières , le tilleul, l'acacia accompagné par des agrumes (pamplemousse, citron) pour trancher . La bouche est droite, sur le pomelos, avec un côté salivant, belle finale.

cépage : 100% chenin, sur AOC Côteaux de l'Aubance, pressurage direct, élevage 4 mois en cuve thermorégulée inox, puis mise en bouteille

T°S 8 -10°C

G: 2023

[Lien vers la fiche du produit](#)