

Le Clos des Sables La Raimbaudière 49380 Champ sur Layon

Olivier Picherit
olivier.picherit@orange.fr

Vins BIO
Organic Wines
Ecocert®

Viticulteur
+(33) 6 84 63 65 28

www.clos-des-sables-vins.fr

FICHE TECHNIQUE

ANJOU BLANC

Situation : Au coeur de l'appellation Layon à 20 minutes d'Angers , un coteau composé de schiste en profondeur , sable et gravier en surface, particulièrement bien exposé .

Cépage : CHENIN 100%

Vinification : vendange manuelle à maturité issues en partie de tris dans la parcelle de Layon avant pressurage . Fermentation avec contrôle des températures pour libérer une fraîcheur aromatique .Le cas échéant une fermentation malo-lactique peut être effectuée .

Dégustation : Vin sec et complexe avec des notes fruitées et florales sur un fond de minéralité . Il peut se bonifier avec le temps ...

Accords Mets / Vins : Servir entre 10°C et 12 ° C . il accompagnera les fruits de mer ,les poissons cuisinés mais aussi les viandes blanches en sauce crème et certains fromages comme le chèvre .

Geographic situation : in the heart of Layon area , 20 minutes south of Angers .Schist at depth, with a surface layer of sand and gravel including favourable exposure .

Grape variety : CHENIN 100%

Wine making process: Grapes harvested in the hand with maturity ,partly selected in Layon 's patch before press machine .Fermentation at controlled temperature preserves the delicate aromas. Malo-lactic fermentation can be done .

Tasting : A dry complex wine, with fruity and flowery notes keeping mineral taste .

Affinity with food : Best enjoyed between 10 to 12 ° celsius .Has to drink with Sea food Cooked Fish, even white meat served with cream sauces and some goat cheeses .