

DONATIEN  BAHUAUD

**ANJOU BLANC**  
*Les Terroirs*  
*Blanc sec - 2018*

*Frais et complexe*

**« UN ANJOU QUI RÉVÈLE TOUTE SA COMPLEXITÉ AROMATIQUE »**

Le vignoble se situe sur un terroir de schistes qui bénéficie pleinement des bienfaits de la Vallée du Layon, notamment des brumes automnales qui permettent au Chenin de ce vin d'être récolté en surmaturité avec une belle vivacité, caractéristique indissociable des Grands Vins Blancs. Soucieux de préserver la qualité et l'expression de ce beau terroir, nous sommes actuellement en 3<sup>ème</sup> année de conversion vers une culture biologique et choisissons d'intervenir le moins possible lors de la vinification.

**DU VIGNOBLE À LA CAVE**

**Cépage:** Chenin

**Sols/Terroirs:** Schistes

**Type de vinification et particularités :**

Les raisins sont récoltés manuellement avec un tri méticuleux à la parcelle. Suite à un pressurage direct, la vinification et l'élevage sont réalisés en barriques de 3 vins, dans une cave fraîche. Au cours de l'élevage, les dégustations hebdomadaires permettent de décider de quelques bâtonnages afin d'atteindre une complexité de vin parfaite.

**Temps d'élevage :** 12 mois minimum dont 6 mois sous bois

**VIGNOBLE**

Le vignoble se situe sur un terroir de schistes. Il permet de maintenir des températures chaudes, conférant au Chenin de ce vin une maturité idéale. Par ailleurs, nos vigneron utilisent l'un des porte greffes les plus qualitatifs : le Riparia Gloire de Montpellier. La vigne s'y développe avec une faible vigueur permettant au raisin d'obtenir une maturité parfaite.

**Le vignoble est actuellement en 3<sup>ème</sup> année de conversion vers l'agriculture biologique.**

**LA DÉGUSTATION**

**ROBE** 

Couleur jaune pâle  
aux reflets vert

**NEZ** 

Belle aromatique de pierre à  
fusil avec des notes citronnées

**BOUCHE** 

Attaque vive et fruitée. Des  
arômes de fruits exotiques,  
toastés et de chocolat. Finale  
minérale et belle persistance  
aromatique.

**DU VERRE À  
L'ASSIETTE**

Idéal avec du poisson fumé,  
de la viande blanche ou du  
fromage.

Température de service :  
De 6 à 8 degrés

Temps de garde :  
8 ans

