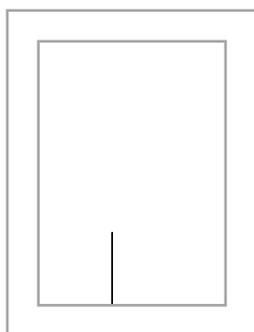


CUVEE « LES BLANDERIES »

AOP Anjou Blanc Sec



CEPAGE

100% Chenin

ELEVAGE

Cuve Inox

DEGUSTATION

Température de service :

6 à 8°C

Robe :

Jaune paille aux reflets Or

Nez :

Riche complexité aromatique lié au cépage du Chenin, légers arômes de citron et de coings

Bouche :

Bel équilibre gustatif, très minéral (notes de pierre à fusil), petite acidité en fin de bouche

RECOLTE

Mécanique

GARDE

6 à 8 ans

ACCORD METS ET VINS

Accompagne généreusement vos plateaux de fruits de mer ou vos entrées à base de poisson

CONSEIL :

A consommer frais en le débouchant 1 heure avant de la servir