Domaine du Matin Calme Anjou "Schistes bleus de Martigneau" blanc sec 2022

Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): A-L. Aulon et V. Robion (MATIN CALME)
Millésime: 2022
Appellation: Anjou
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Schistes bleus de Martigneau
Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Une cuvée 100% chenin issue d'un terroir de schistes ardoisiers. Très belle surprise en dégustation "découverte" début 2024, nous l'avons immédiatement sélectionnée et approvisionnée ainsi que l'autre cuvée parcellaire du domaine !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DU MATIN CALME
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Domaine du Matin Calme Anjou "Schistes bleus de Martigneau" blanc sec 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cette cuvée est issue d'un terroir de schistes ardoisiers. Sur l'étiquette, complémentaire avec les

deux autres cuvées parcellaires, "Schistes bleus" est représentée par le trigramme du Ciel, de l'Aire. Il symbolise la puissance et l'énergie de l'Anjou Noir.

Cépage : 100% Chenin

Terroir : Schistes bleus (schistes ardoisiers)

Vendanges : Manuelles. Cuvée parcellaire, lieu-dit Martigneau

Vinification : Fermentation avec levure indigènes. 12 mois d'élevage sur lies fines en cuve. Cuvée non filtrée.

Découverte sensorielle : Robe jaune or intense avec une belle intensité. Le nez présente un joli parfum de fruits jaunes murs : mirabelle, abricot, poire compotée.

Accords gourmands : Plateau de fruits de mer et crustacés, volaille grillée ou en sauce, fromages de chèvre mais aussi des fromages à pâte dure.

Service : 10-12°C

Potentiel de garde : Parfait pour une consommation rapide mais évoluera sans souci sur quelques années.