

Domaine du Matin Calme Anjou "Rhyolites du Cahier" blanc sec 2023



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): A-L. Aulon et V. Robion (MATIN CALME)

Millésime: 2023

Appellation: Anjou

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Une cuvée 100% chenin issue d'un terroir de rhyolites, roche magmatique riche en silice. 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 "Rhyolites du Cahier" blanc sec 2023

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cette cuvée est issue d'un terroir de rhyolites, roche magmatique riche en silice. Sur l'étiquette,

complémentaire avec les deux autres cuvées parcelaires, "Rhyolites" est représentée par le trigramme de la Terre. Il symbolise la simplicité et la générosité.

Cépage : 100% Chenin

Terroir : Rhyolites, quartz et phanites

Vendanges : Manuelles. Cuvée parcelaire, lieu-dit Le Cahier

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

Découverte sensorielle : Très jolie couleur jaune serin avec une pointe or vert et une grande luminosité. Le nez présente une très jolie complexité de fruits blancs frais mur et début de cuisson (pêche, abricot) puis une petite note de miel. La bouche est suave et ample avec un bel équilibre. La fin de bouche longue est saline et particulièrement représentative de son terroir.

Accords gourmands : Fromages de chèvre mais aussi des fromages à pâte dure, viandes blanches en sauces ou mijotées.

Service : 10-12°C

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