



Domaine Pierre Chauvin

L'Argonnette

Anjou - Blanc 2017

Région :	Loire
Appellation :	Anjou
Cuvée :	L'Argonnette
Couleur :	Blanc
Millésime :	2017
Cépages :	Chenin (100%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl

Fraicheur, tension et minéralité caractérisent ce chenin blanc sec précis et droit, récolté sur les terroirs de schistes de l'Anjou noir. Aussi à l'aise en apéritif que sur poissons grillées et fruits de mer.



ELABORATION

Culture biologique.
Vendanges manuelles.
Vendanges entières, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures indigènes.
Elevage en cuve inox.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune paille, claire, reflets or jaune.
NEZ : Aromatique, fruité.
BOUCHE : Tendue, légère, minérale, corps léger, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 12°
GARDE : A consommer en 2017



ACCORDS METS ET VINS : Entrées froides, Terrine de poisson, Fruits de mer, Crustacés, Huitres, Poissons grillés

Powered by **Plugwine**

