



Domaine Des Coteaux Blancs

Scindere

Anjou Blanc 2017

Région :	Loire
Appellation :	Anjou
Cuvée :	Scindere
Couleur :	Blanc
Millésime :	2017
Cépages :	Chenin (100%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Le terroir de schiste allié à une vendange à la main permettent de dévoiler la pureté du chenin. Le passage en barrique révèle un vin finement tendu et à la finale saline. On en redemande.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Fermentation en barrique.
Elevage en barrique, Elevage sur lies, Bâtonnage régulier.



DÉGUSTATION

OEIL : Cristalline, reflets dorés.
NEZ : Élégant, arômes de fleurs blanches, arômes d'agrumes, arômes de minéral.
BOUCHE : Vive, intense, généreuses notes d'agrumes, légères notes d'amande, subtiles notes de café, tanins fondus, tanins ronds, souple, minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6° et 8°
GARDE : A consommer entre 2018 et 2028



ACCORDS METS ET VINS : Poissons en sauce, Poissons fumés, Viandes blanches en sauce, Sushi



DISTINCTIONS

Guide Bettane et Desseuve des Vins de France 2020 : 15,5/20
Concours des grands vins de France de Mâcon 2019 : Médaille de bronze

Powered by **Plugwine**

