

CHÂTEAU DE LA GENAISERIE

AOC Anjou blanc 2025



Appellation	AOC Anjou
Millésime	2025
Cépage	100% Chenin
Sol	Argilo sableux sur schistes
Densité de Plantation	4500 pieds / hectare
Sucre résiduel	0 g/l
Alcool	12 % vol.

❖ Vinification

Vendange manuelle, récoltée sur une parcelle de schiste sélectionnée pour sa capacité à donner des vins nerveux. Légère macération pelliculaire avant pressurage des raisins. Vinification avec contrôle des températures. Court élevage sur lies fines. Filtration dégrossissante juste avec la mise en bouteille.

❖ Dégustation

Robe dorée. Nez puissant dominé par des notes de tilleul et fleur d'agrumes additionnées de fruits compotés, abricot cuit et rhubarbe. Bouche ample offrant un beau volume et une belle nervosité. Finale soyeuse avec une belle persistance fruitée. Vin de garde (3 à 5 ans) qui pourra accompagner foie gras, poissons en sauce, viandes blanches, des fromages types tome de brebis, chèvre, brie, camembert mais également livarot, maroile.

❖ Conditionnement

Bouteille "Anjou écusson"
Carton de 6



INGREDIENTS - NUTRITION



100ml E = 295 kJ / 71 kcal