



# HAUTE PERCHE

Domaine en Aubance

2021

## CLOS DES CONSTANTS ANJOU BLANC



Haute-Perche est le révélateur du terroir de l'Aubance. Il marque le savoir-faire de femmes et d'hommes engagés en faveur d'une viticulture durable, respectueuse de l'environnement. Voici des vins francs et droits, biologiques et biodynamiques, subtils et élégants, uniques et reconnus.

**Nature du terroir :** argilo-schisteux  
**Âge des vignes :** 40 ans  
**Cépages :** 100 % chenin  
**Potentiel de garde :** 5 à 6 ans

### CONDUITE DU VIGNOBLE

Viticulture biologique dans le respect de l'environnement et afin d'obtenir des raisins d'une qualité organoleptique optimale. Culture sur palissage et enherbement partiel des sols.

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage direct.  
Fermentation en cuves inox thermorégulées.  
Élevage en barriques de chêne français neuves et de 1 vin pour au moins une année.



### DÉGUSTATION

Issue du noble cépage chenin, cette cuvée présente toutes les caractéristiques des grains mûrs avec de arômes d'abricots, de pêches et coings, et une touche de tilleul avant que les notes boisées de sa fermentation en barriques s'installent. La bouche est ronde et fraîche à la fois, ce qui permet des accords gourmands.

### ACCORDS

Poissons blancs (crus ou cuits), crustacés, viande blanche en sauce et fromages à pâte dure (comté...) ou fromages de chèvre secs.

### SERVICE

Idéal servi entre 11 et 12°C.