



HAUTE PERCHE

Domaine en Aubance

2022

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 en moyenne
Cépages : 100 % chenin
Potentiel de garde : 2 à 3 ans

CONDUITE DU VIGNOBLE

En culture biologique et biodynamique pour le respect de l'environnement et la qualité organoleptique optimale des raisins, vignoble palissé et en enherbement naturel maîtrisé.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage direct.
Fermentation en cuves inox thermorégulées. Élevage en cuve, stabilisation tartrique par le froid.



DÉGUSTATION

La couleur jaune or est de très belle intensité. Le nez présente une belle expression de fruits blancs mûrs presque cuits, signant ainsi la belle maturité des raisins récoltés manuellement. Une petite impression d'agrumes apporte une touche de fraîcheur. La bouche est ronde et riche avec une belle acidité tonique salvatrice. Un très joli vin de printemps équilibré et frais.

ACCORDS

Coquillages et crustacés, poissons grillés, fromage de chèvre frais.

SERVICE

Idéal servi vers 10°C.