

domaine Rompillon

FICHE TECHNIQUE - ANJOU BLANC



Appellation : AOP Anjou Blanc

Type de vin : vin blanc sec

Cépage : Chenin

Terroir : schistes

Type de vinification :

Récolte de grappes jaunes dorées

Pressurage direct, fermentation malolactique si possible

Température de fermentation alcoolique régulée

Potentiel de garde : 3 à 5 ans

Dégustation :

Ce vin est né sur un terroir de schiste. Le chenin livre des senteurs élégantes de fruits bien mûrs et laisse une agréable sensation de richesse et de générosité soutenue par une belle fraîcheur minérale.

Température de service : servir frais à 8°C

Alliance gourmande :

Il sublimerait vos poissons en sauce et coquilles Saint Jacques