



Terre de Haut 2014

ANJOU BLANC



CEPAGES

Chenin 100 %

TERROIR

Terroir 50 % Argilo – Calcaire /
50 % Schisteux Greseux

VINIFICATION

Récolte manuelle avec un contrôle rigoureux de l'état sanitaire (dégustation systématique des raisins).

Macération pelliculaire puis pressurage long.

Débourbage minutieux à des températures contrôlées de 12 à 15°C.

Fermentation alcoolique en cuves, et suivi rigoureux des températures entre 16 et 17°C.

Elevage en cuve avec des remises en suspensions des lies sur plusieurs mois.

DEGUSTATION

Servir à 7 – 8°C.

ACCORD METS ET VINS

Terre de Haut 2014 accompagnera merveilleusement les crustacés, les coquilles saint jacques, les poissons crus marinés au citron jaune.

Mais aussi les carpaccios de saumon à l'huile d'olive et à la fleur de sel, les poissons grillés, les choucroutes de poissons, ou encore les fromages de chèvre secs.