

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU DE SURONDE - L'ESQUISSE

ANJOU BLANC



Appellation :
Anjou blanc

Superficie :
7 hectares

Terroir :
Schiste gréseux avec texture limono-argileuse

Vignoble :
Vignes de 30-40 ans.
Taille guyot simple, ébourgeonnage, effeuillage manuel et vendange en vert

Assemblage :
100% chenin blanc

Vinification :
Pressurage doux, fermentation à 16-18° en cuves inox.

Elevage :
Elevage 8 mois sur lies fines en cuve inox

Dégustation :
Vin frais et aromatique avec des arômes de pêche et melon. Bouche ample et généreuse offrant du gras et de la matière, sur des notes de nectarine et une finale d'agrumes rafraichissante

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2015