

Nom : Domaine des Saulaies

Structure : EARL Leblanc Philippe et Pascal

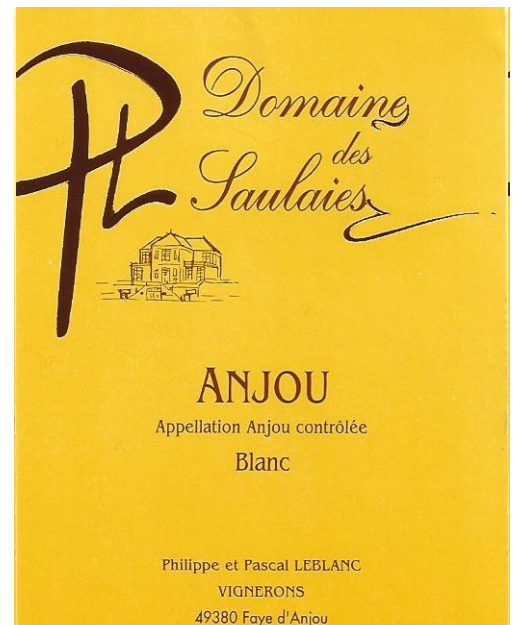
Adresse : Domaine des Saulaies
1 rue des monts
49380 FAYE D'ANJOU

Région d'appellation : Val de Loire

Superficie total du domaine: 18 hectares

PRODUIT : ANJOU BLANC « Clos de la Roche »

Fiche technique du produit :



Appellation	Anjou blanc
Nom de cuvée/sélection	Le clos de la Roche
Cépages	100% chenin. Age des vignes : 56 ans
Terroirs	Sol limono-sableux de 0 à 40 cm. Sous-sol : altération de schiste souvent friable
Mode de culture	Enherbement + travail mécanique du sol, lutte très réfléchie, raisonnée au niveau des ravageurs et maladies cryptogamiques avec conseiller viticole indépendant.
Récolte et vinification	40 hl/ ha. Récolte manuelle en triant les raisins dorés dans vignes en coteaux puis fermentation d'une durée moyenne de 5 mois
Dégustation	Très floral, belle bouche, souple , équilibrée et légère sucrosité.
Accords mets/ vin	Langoustines, écrevisses, poissons de rivière.
Conseils de préparation (température, aération)	Servir entre 10° et 11° C.
Aptitude au vieillissement	5 à 10 ans suivant millésime.
Analyse	Degré : 12 % volume Sucre : 13 g / litre Acidité : 5 g / litre
Autres	