



ANJOU BLANC 2024

Clos de la Croix Brouillet

Appellation d'Origine Protégée

Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin
Terroir : type schiste gréseux
Culture : BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débouillage : statique
Fermentation : en fût
Elevage : 10 mois en fût de chêne

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 5 ans en cave
Température : entre 10° et 12°C



DEGUSTATION

Robe : claire, légèrement brillante
Arômes : frais et délicat, tannin léger et souple
Bouche : fin et soyeux, milieu de bouche souple, belle longueur, finale saline

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner des coquilles St Jacques, du poisson en papillote, un tartare de bar

RECOMPENSES

- Médaille d'Argent au
Concours Mondial des vins BIO 2026



DEGRES : 13,5%

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr

