



CLOS DE LORETTE

ANJOU BLANC



CÉPAGES

100 % Chenin

TERROIR

Altération de sols schisteux-gréseux.

VINIFICATION

Vendange manuelle de raisins bénéficiant d'une belle maturité, avec un contrôle rigoureux de l'état sanitaire.

Le pressurage est doux et lent.

Il effectue un long séjour sur bourbes fines pour une durée de 5 à 6 jours, à basse température.

Arrive ensuite l'étape de l'entonnage en fût de 400L, 24H après son départ en fermentation.

Le vin est élevé pendant 18 mois en barriques, puis 4 mois en cuve.

DÉGUSTATION

Température idéale de service compris entre 8-10°C.

ACCORDS METS ET VINS

Clos de Lorette sera très apprécié à l'apéritif.

Il s'associe avec des crevettes à la plancha, du thon snacké aux agrumes ou des cuisses de volaille à la sauce teriyaki, mais aussi avec des fromages matures à pâte dure.



SCEA DOMAINE DE BOIS MOZÉ
LE BOIS MOZÉ - COUTURES - 49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE
+ 33 (0) 2 41 57 91 28 - ACCUEIL@BOIS-MOZE.FR

