Bois-Mozé

TERRE DE HAUT

ANJOU BLANC

CÉPAGES

Chenin 100%

TERROIR

50% Argilo sableux
50% Schisteux gréseux

VINIFICATION

Récolte manuelle avec un controle rigoureux de l'état sanitaire.

Macération pelliculaire puis pressurage doux.

Débourbage minutieux.

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

DÉGUSTATION

Servir à 7-8°c.

ACCORDS METS ET VINS

Terre de Haut accompagnera merveilleusement les crustacés, les coquilles st Jacques, les poissons crus marinés au citron jaune.

Dégustez le également avec des carpaccios de saumon à l'huile d'olive et à la fleur de sel, des poissons grillés, des choucroutes de la mer ou encore des fromages de chèvre sec.

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