



CLOS DES SABLES, 2018

Clos des Sables est un vin blanc sec d'exception qui se distingue par la richesse et la complexité de ses arômes. Le vignoble est situé sur les terroirs de sables et graviers roulés du céno-manien dans une zone tempérée sous influence océanique. Ce vin icône est généreux, et intemporel, les grands millésimes peuvent vieillir plus de 20 ans.

Note de dégustation

Robe or avec des reflets de jeunesse et une matière assez riche dans le verre. Le nez est fin et expressif sur des notes de fruits blancs confits, d'épices et de fruits jaunes mûrs. Belle attaque en bouche pour ce millésime 2018 avec de la densité et du volume. La maturité du Chenin s'exprime à merveille tout en conservant une finale fraîche.

Vinification et élevage

Fermentations alcooliques et malolactiques en barriques françaises de 220 à 500 litres. Le vin est élevé sans sulfite à l'abri de l'air pendant 12 mois sur lies fines avec batonnage afin de travailler l'ampleur, la persistance et l'équilibre naturel du vin.

Appellation

AOP Anjou Blanc

Cépage

Chenin

Millésime

2018

Alcool

14%

Date des Vendanges

16 octobre 2018

Mise en bouteille

31 octobre 2019

Commentaire :