

Anjou Blanc AOP

Cady
vin de loire

Cépage

Chenin

Sol

Argilo-schisteux

Récolte et vinification

Les raisins sont récoltés à la main lorsqu'ils ont atteint leur pleine maturité reconnaissable à une belle couleur dorée pigmentée typique du Chenin. La fermentation alcoolique se fait à basse température. La vinification et l'élevage sur lie s'effectuent en cuve à température régulée.

La mise en bouteille a lieu au printemps suivant la récolte.

Domaine CADY
20 VALETTE
49190 ST AUBIN DE LUIGNE
Tél : 02 41 78 33 69
www.domainecady.fr
domainecady@yahoo.fr

EARL au capital de 78000€
SIRET : 316 514 454 00016 RCS ANGERS
Code APE 0121Z
TVA FR 92 316 514 454



Dégustation

Robe: jaune pâle et lumineuse

Nez: Bouquet aérien aux notes de fleurs blanches et d'agrumes, auxquelles s'ajouteront, au fil des mois de jolis arômes de fruits blancs.

Bouche: Souple et ronde, on retrouve les saveurs fruitées du Chenin accompagné d'une belle acidité conférant à cette cuvée un bel équilibre.

Accord mets et vin: fruits de mer, poissons grillés ou en sauce, fromage de chèvre.

Service: frais, 8°C.

