

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

2020



Appellation : Anjou

Désignation : « Quid Novi ? » 2018

Type de vin : Blanc sec très structuré, capiteux

PRODUCTEUR :

COCHARD et FILS
Domaine de Mihoudy



Dégustation :

- L'œil : jaune tendre, belle maturité de vendange
- Le nez : fraîcheur de l'agrumes, exotique
- Le goût : bouche comptée, très complexe, corbeille de fruits exotiques

Consommation :

- Servir à 8 - 10° C
- A boire à l'apéritif, accompagne noix de Saint Jacques, poissons grillés et en sauce, certains fromages (comté, beaufort...)

Cépage : Chenin

Age moyen des vignes : 30 ans

Terroir :

- Le sol : schisteux
- Le climat : semi-océanique
- Exposition : Sud-ouest

Vigne :

- Taille et palissage : guyot double
- Rendement : 30 hl / ha

Vinification : macération pelliculaire de 10 heures
thermorégulation

Elevage : Mise en bouteille en Février 2019

Conservation : 10 ans