

Ces vins proviennent d'un vignoble
situé en Provence, à Châteauneuf-les-Martigues,
entre les étangs aux eaux salées
et la Méditerranée



Blanc



Pratique culturale :

Type de sol : argilo-sableux

Densité : 2 900 pieds / ha

Vignoble mené en Agriculture Biologique et Biodynamique depuis sa plantation

Cépages : 40 % Savagnin, 30 % Muscat romain, 30 % œillade musquée



Vinification :

Refroidissement des raisins, éraflage, foulage et pressurage direct

Stabulation à froid pendant 10 jours et débourage

Fermentation : uniquement grâce aux levures indigènes (pas d'ajout de levures ni chaptalisation), 3 semaines à 15°C

Alcool : 12,5 ° Sucre résiduel : < 1 g/L Sulfites : 64 mg / L



Dégustation :

Couleur : robe d'un jaune pâle aux reflets dorés

Nez : s'ouvre sur une très belle expression aromatique, où l'on retrouve les fruits à chair blanche (pêche) mêlés à une note florale (fleur de seringa).

Bouche : fraîche, sur une belle tension avec des notes d'abricot, et de frangipanier. Une jolie longueur.



Accord :

Apéritif et produits de la mer

Service à 10 - 12 °C

Domaine de l'Anchois

Chemin de l'anchois
13 220 Châteauneuf les Martigues
Tel : 06.58.57.19.70
Mail : anchois@live.fr



Domaine de l'anchois

