

DOMAINE DE L'ANCHOIS



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

Blanc (Sans sulfite ajouté)

Pratique culturale :



Type de sol : argilo-sableux Densité : 2 900 pieds / ha
Vignoble mené en Agriculture Biologique et Biodynamique depuis sa
plantation. Cépages : 60 % Savagnin rose aromatique, 30 % œillade
musquée, 10 % Muscat romain.

Vinification :



Refroidissement des raisins, éraflage, foulage, pressurage direct et
débouillage. Fermentation : uniquement grâce aux levures indigènes (pas
d'ajout de levures ni chaptalisation), 3 semaines à 16°C

Alcool : 12,5° Sucre résiduel : < 1 g/L Sulfites : < 10 mg / L

Dégustation :



La robe est claire, à la transparence dorée. Le nez s'ouvre sur le miel,
les fruits jaunes, les fleurs blanches. Il est à la fois frais et mûr, ensoleillé
et minéral. L'attaque en bouche, fine et fraîche, légèrement citronnée, a
des accents de jardin de fleurs de jasmin et de chèvrefeuille, de fleur
d'oranger. On passe ensuite au verger, où nous attendent poires, pêches,
abricots et citrons jaunes. Un milieu de bouche légèrement beurré sur les
amandes et les noix, quelques touches exotiques de curry et de miel. La
finale saline, marine, minérale, nous transporte au bord de la mer un
jour de vent.

Accord :



Un vin à boire avec des plats exotiques, des currys, des nems, du poulet
à la citronnelle, un tajine de poulet aux agrumes, une cassolette de saint
jacques aux poireaux, une tarte au citron meringuée, une charlotte aux
poires, un crumble pomme-rhubarbe.

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

