



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

Dolium

Pratique culturale :



Type de sol : argilo-sableux Densité : 2 900 pieds / ha
Vignoble mené en Agriculture Biologique et Biodynamique depuis sa
plantation.

Cépages : 70 % Savagnin rose aromatique, 30% sauvignon

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,

Vinification et Elevage en amphore de terre cuite durant 7 mois.

Alcool : 12,5 ° Sucre résiduel : < 1 g/L Sulfites : 23 mg / L

Dégustation :



Une robe jaune paille, avec des reflets verts qui soulignent sa jeunesse.

Un nez aux accents de miel, de fleurs blanches et d'agrumes.

La bouche se pare d'un bouquet d'aubépines, de chèvrefeuille et de fleurs
d'oranger, d'abricot et de citron mûr, d'écorce de bigarade, de poivre
blanc. Elle est fine et fraîche, svelte et gourmande, agréablement
muscatée en finale.

Accord :



Un vin à apprécier sur des viandes blanches en sauce, des fromages, des
tartes à la rhubarbe ou à l'orange.

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

