



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

## Tonneau

### 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 barrique durant 7 mois.

Alcool : 12,5 ° Sucre résiduel : < 1 g/L Sulfites : 87 mg / L

### Dégustation :



Le vin se présente en robe d'un jaune clair et brillant.  
Son nez est légèrement fumé, minéral, aux senteurs de miel et de fleurs  
blanches.

En bouche on retrouve les fruits jaunes mûrs, l'orange, le chèvrefeuille,  
le pamplemousse, le citron jaune, une touche de melon, d'ananas, et  
toujours ce côté fumé avec du clou de girofle qui s'étire sur la finale.

### Accord :



Un vin qui accompagnera plutôt des repas, volailles à la crème, poissons  
en sauce, fromages à pâte dure ou tartes à l'abricot.

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](mailto:anchois@live.fr)

Domaine de l'anchois

