



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

Thalassites, 2023



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 rose aromatique, 40 % ceillade
musquée, 15% Sauvignon, 5 % Muscat romain.



Vinification :

Refroidissement des raisins, éraflage, foulage, pressurage direct et
débordage. Fermentation : uniquement grâce aux levures indigènes (pas
d'ajout de levures ni chaptalisation), 2 semaines à 16°C
Immersion du vin pour vieillissement durant plusieurs mois.
Alcool : 13° Sucre résiduel : 0 g/L Sulfites : 10 mg / L (sans sulfite
ajouté)

Ce vin est actuellement immergé !

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

