



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, 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 % œillade
musquée, 15% Sauvignon, 5 % 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), 2 semaines à 16°C
Alcool : 13° Sucre résiduel : 0 g/L Sulfites : 10 mg / L (sans sulfite
ajouté)



Dégustation :

La robe est jaune paille avec de beaux reflets dorés. Le nez s'ouvre sur
des notes de pêches de vigne, de poire acidulée et de fruit de la passion,
puis nous transporte au bord de la mer, un jour de vent. L'attaque en
bouche révèle une belle acidité avec beaucoup de salinité. La Bouche
exprime une belle minéralité. Un milieu de bouche frais et aromatique
avec une belle finale légèrement citronnée.



Accord :

Un vin à boire avec une anchoiade de légumes, des poissons blancs,
crustacés en sauce, une blanquette de veau, un plat exotique ou encore
du fromage de chèvre frais.

Service à 10 - 12 °C

Domaine de l'Anchois

Chemin de l'anchois
13 220 Châteauneuf les Martigues
Tel : 06.58.57.14.70
Mail : anchois@live.fr



Domaine de l'anchois

