

# 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.

## Le Blanc Héloïse



### Pratiques culturales :

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, 30 % Céillade musquée, 30% Sauvignon, 20% muscat romain, 10% Viognier



### Dégustation :

La robe est jaune paille avec de beaux reflets dorés. Le nez s'ouvre sur des notes de pêches, de litchi, de mandarine et de rose, 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.



### Vinification :

Refroidissement des raisins, pressurage direct et débourage

Fermentation : mise en bouteille en cours de fermentation et poursuite de la fermentation en bouteille. Ce vin est sans sulfite.

Alcool : 12

° Sucre résiduel : <2 g/L Sulfites : <25mg



### 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)



### Accord :

Parfait à l'apéritif, desserts et cuisine exotique

Service à 8 - 10 °C

 Domaine de l'Anchois

