

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 Anchois



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, 20 % Céillade musquée, 20% Sauvignon, 20% muscat romain

Dégustation :



- **Nez** : Expressif, droit, sur le litchi et la rose
- **Bouche** : souple, fruitée, avec une belle fraîcheur. L'acidité est discrète mais suffisante pour équilibrer le moelleux
- **Finale** : Franche, sur des notes d'ananas et avec de légers petits amers.

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 : 12° Sucre résiduel : 0 g/L Sulfites : <5mg

Domaine de l'Anchois

Chemin de l'anchois

13 220 Châteauneuf les Martigues

Tel : 06.58.57.19.70

Mail : anchois@live.fr



Accord :

Un blanc classique et charmeur, parfait pour l'apéritif ou des plats exotiques.

Service à 8 – 10 °C

 [Domaine de l'Anchois](https://www.instagram.com/domaine_de_lanchois)

