

# Domaine Dittière

## ANJOU sec

« La cerclerie »



Appellation : ANJOU (blanc sec) A.O.C.

Cuvée : La Cerclerie

Producteurs : Famille Dittière

Cépages : 100% de Chenin, âgés de 40 ans en moyenne.

Terroir : Gravier et sable.

Culture : Raisonnée. Certification Haute Valeur Environnementale (H.V.E.).

Rendement : 38 hectolitres par hectare sur environ 50 ares

Vinification : vendange manuelle (bien mûre) par trie. Fermentation alcoolique à basse température en cuve ovoïde.

Elevage : En barrique de chêne pendant un an. Légère filtration d'affinage à la mise en bouteilles.

Caractère &

Evolution : Vin sec mais rond et tendre, très subtile, aux arômes floraux avec une note de fumé-grillé.

Il peut se boire jeune mais peut attendre 5 à 6 ans.

Accompagnement : coquilles Saint-Jacques, poissons en sauce, viandes blanches et fromages.

Servir entre 8 et 10°C. Contient des sulfites