

Anjou Blanc Sec 2005

« Jarret de Montchenin »

Dégustation faite par Alain SEGELLE



Belle robe à la teinte jaune or paille claire.

Beaux reflets élégants, chaleureux, jaune or clair. Belle limpidité et luminosité. Nez très raffiné, alliant la race et l'élégance.

Subtiles senteurs florales épicées (safran, pollen, ...) sur des notes chaleureuses de fruits bien mûrs, fine compote de pommes, poires, coings, ... et délicieuse chapelure de noisettes et de pain toasté, encore à peine beurrée.

Beaucoup de modestie dans le plaisir d'une succulente harmonie florale et minérale. Bouche dotée d'une approche très conviviale, attaque fine, étoffe finement racée, avec beaucoup d'élégance et de plaisirs. Les saveurs s'ajoutent et s'entremêlent avec les senteurs... et avec encore une prédisposition aux notes de beurre toastées et grillées à la fois ... lesquelles allant en s'affinant : excellent bon signe et compliments... Ce qui offre donc une plus large combinaison gastronomique autour de poissons grillés et gouttus, beaux crustacés, mais aussi ris de veau et autres mets raffinés.

Très subtile finale toastée également pour brochettes et barbecue de poissons T° : 11°C

Caractéristiques

Cépage : 100 % chenin.

Terroir : Altération de schistes Briovériens.

Récolte : Manuelle par tris

Elevage : Fermentation et élevage de 12 à 15 mois sous bois. Les objectifs de qualité imposés induisent une production confidentielle.

Accord : Poisson grillé, volaille crémée, morille.

Analyse

% volume naturel :

% volume acquis :

SO2 Total :

SO2 Libre :

Acidité totale :