

ROCK N' ROLL

DÉNOMINATION

IGP Val de Loire.

CÉPAGE

100% Chenin Blanc.

TERROIRS

Schistes.

CRITÈRES TECHNIQUES D'ÉLABORATION

Sélection des plus belles baies puis pressurage lent afin de préserver toute la subtilité du Chenin Blanc. Fermentation à basse température jusqu'à obtention de l'équilibre sucre/acidité souhaité. Élevage en cuves inox durant plusieurs mois puis assemblage des différentes cuves pour une mise en bouteilles courant du printemps.

DÉCOUVERTE SENSORIELLE

La cuvée Anna est un vin « tendre » qui se distingue par son élégance naturelle et révèle un nez aux jolies notes de fleur d'acacia, d'amande douce et d'agrumes. Sa vivacité, son croquant fruité et sa longueur en bouche lui donnent un style unique, riche et apprécié.

CONSEILS DE SERVICE ET ASSOCIATIONS METS/VIN

A déguster lors d'un apéritif entre amis ; il accompagnera aussi parfaitement des Saint-Jacques sur lit de poireaux, les plats d'influences indiennes ou asiatiques, un ris de veau à la crème ou encore des desserts à base de fruits.

Température de dégustation : 12°C

