



# AOP ANJOU BLANC

## CHATEAU BELLERIVE – LES RHYOLITES



**Cépages** : 100% Chenin

**Terroir** : Terroir de Schistes

**Vinification** : Pressurage direct, lent avec un léger débourage. Vinification traditionnelle et élevage sur lies fines. Mise en bouteille en Mars.

**Dégustation** : De couleur jaune pâle, l'Anjou Blanc sec partage son nez entre agrumes et fleurs blanches. Ces arômes d'une belle finesse se retrouvent en bouche souples et bien équilibrés.

**Accord mets/vin** : Crustacés, poissons, tajines, Viandes Blanches