



AOP ANJOU BLANC

VIGNERONS DUMNACUS



Cépages : 100% Chenin

Terroir : Terroir de Schistes

Vinification : Pressurage direct, Vinification traditionnelle et élevage sur lies fines.

Dégustation : De couleur jaune vif, 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, avec des tanins légèrement sec.

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