

Cuvée Anjou Blanc



VIN BLANC SEC

Vin blanc léger et charmant aux **arômes floraux et d'agrumes**, idéal pour accompagner poissons, volailles, salades de magret et fromages de chèvre.



Sol : Schisteux



Cépage : Chenin blanc



Élevage / vinification : Élevage en cuve inox



Vue

La robe brillante et dorée de ce vin blanc sec témoigne de l'élégance des vins de la Vallée de la Loire. Sa couleur lumineuse reflète le terroir schisteux et le climat tempéré, propices au Chenin Blanc.



Nez

L'Anjou Blanc dévoile un bouquet aromatique riche, mêlant notes florales de tilleul et camomille aux touches d'agrumes et de miel, caractéristiques du terroir d'altération de schistes verts.



Bouche

La texture soyeuse et la rondeur de ce vin blanc sec sont apportées par son élevage sur lies fines. La minéralité et la tension du terroir schisteux confèrent à l'Anjou Blanc une longueur en bouche remarquable et équilibrée.



75 CL

12 % VOL

Sulfites : 80 mg/L



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
10°C



Potentiel de garde
2 à 5 ans

Accords mets et vin

La cuvée Anjou Blanc du Château de Passavant se marie parfaitement avec une blanquette de veau à l'ancienne aux champignons ou de l'andouille chaude à la purée de pommes de terre.



Volailles blanches



Canard



Poissons



Plats Végétariens



Fromages



DOMAINE
Château de Passavant



TYPES D'AGRICULTURE
Bio, Biodynamie, Demeter



RÉGION VITICOLE
Vallée de la Loire



AOC / AOP
Anjou

À propos de la cuvée Anjou Blanc

Le Château de Passavant produit l'Anjou Blanc, **une cuvée emblématique**, en agriculture biodynamique. Élaborée **exclusivement à partir de Chenin**, cette cuvée exprime parfaitement la fraîcheur et la tension du terroir de schistes verts. Son **caractère fruité et floral, charmant et léger**, reste constant d'année en année.

Terroir de schistes verts : un trésor pour le chenin

Le Château de Passavant se trouve sur un terroir de schistes verts. C'est idéal pour le Chenin en biodynamie. Les sols drainants favorisent l'exploration de la roche mère par la vigne. Cela permet l'extraction d'oligo-éléments qui enrichissent les raisins. La vinification de l'Anjou Blanc se fait en **cuve inox pour préserver son aromatique**. L'élevage dure de **6 à 12 mois sur lies fines**.

Un voyage sensoriel en Anjou

L'Anjou Blanc se distingue par sa **robe jaune d'or et ses reflets verts**. Son nez dévoile des **arômes de fruits blancs** tels que le coing, la pêche et la poire. Il offre aussi des notes de tilleul, d'aubépine, de chèvrefeuille et de miel d'acacia. L'attaque mielleuse du vin en bouche révèle **des saveurs d'agrumes confits**. Il dévoile une structure acidulée et une finale fraîche. Son ampleur et sa belle tension sur la minéralité et les notes florales se distinguent. **De petits amers soutiennent la finale**.

L'Anjou blanc : un compagnon de table idéal

L'Anjou Blanc est **un vin polyvalent**. Il s'accompagne bien d'un apéritif ou de fromage de chèvre. Il se marie aussi avec des poissons au barbecue et des salades de magret. Enfin, il complète un wok de légumes ou des légumes sautés.

Longévité et conservation de l'Anjou Blanc

Protégé par un bouchon technique, l'Anjou Blanc conserve ses arômes fruités, floraux et sa fraîcheur, même après plusieurs années. Ce type de bouchon, composé de morceaux de liège pris dans une matrice de colle, limite les échanges gazeux entre l'intérieur et l'extérieur de la bouteille, évitant ainsi l'oxydation. Le vin doit toutefois être conservé à l'abri de trop grandes variations de température et d'hygrométrie, et loin de valeurs extrêmes sur ces deux critères. **La température de service est de 10°C**.

Une production bio médaillée et accessible

Le Château de Passavant produit chaque année **30 000 bouteilles** de cette cuvée. Celle-ci a régulièrement remporté des médailles lors des concours. La plus récente récompense est une médaille d'Or pour l'Anjou Blanc 2021 au concours Amphore, obtenue en 2022. Vous pouvez trouver l'Anjou Blanc dans de nombreuses caves et restaurants, ainsi que dans certains Biocoops et Cavavin. Cette cuvée est également disponible sur le site e-commerce du domaine.

Château de Passavant

31 Rue du Prieuré, 49560 Passavant-sur-Layon, Maine-et-Loire, France
Tél : +33 2 41 59 53 96 / E-mail : passavant@orange.fr

VigneronsBio