



Benoit  Rocher

Anjou Blanc 2020

« Les Vauzelles »

Superficie :	1.0 ha
sols :	Sable gravelo caillouteux sur altérite de schiste
Cépage :	Chenin 100 %
Age moyen des vignes :	13 ans
Taille :	Guyot P
Rendement moyen :	40 hl/ha
Vendange :	Manuelle
Densité de plantation :	4500 pieds / ha
Certifié AB	

Critères de vinification :

La vendange s'effectue manuellement pour sélectionner les grappes rendues à maturité mais non atteintes par la pourriture noble.

Une macération pré fermentaire de 24 heures permet d'extraire un maximum de fruits
Le pressurage est pneumatique et s'opère sur vendange entière.

La fermentation alcoolique à température contrôlée se déroule en cuve suivi d'un élevage de trois à quatre mois.

Riche, complexe et plein de finesse, il accompagnera merveilleusement les fruits de mer, crustacés, certains fromages de chèvres et toutes autres suggestions à votre convenance.

Servir à 8°



Commentaire de dégustation:

Note : **88/100**

Robe or paille pâle. Nez agréable combinant pomme, coing, fleurs blanches. Bouche équilibrée, nette et fraîche dans un style tendu, ample, à la matière gourmande. Un Anjou épuré, d'une clarté et précision d'école. Finale intense et persistante.