



Domaine Escogriffe

ANJOU BLANC

Millésime 2018

Dénomination : Appellation d'Origine Contrôlée Anjou Blanc

Date des vendanges : 22 Septembre 2018

Cépage et localisation : Chenin Blanc implanté à Blaison-Gohier

Conditions climatiques du millésime : Le Printemps très humide, qui s'est éternisé jusqu'aux portes de l'été a engendré un sacré stress chez les vignerons... Cette humidité ambiante favorise effectivement l'apparition et le développement des maladies fongiques, telle que le mildiou. Heureusement, les mois de Juillet et Août ont été secs et ont permis de rétablir un état sanitaire convenable au vignoble. Par ailleurs, la magnifique arrière-saison dont l'Anjou a bénéficié entre Septembre et mi-Novembre a favorisé la bonne maturité des raisins.

Âge moyen des vignes : 8 ans

Rendements : 35 hl/ha

Production annuelle : 3400 bouteilles

Degré d'alcool : 14

Potentiel de garde : vin possible à boire dans sa jeunesse mais très bonne capacité de garde

Vinification : Pressurage direct. Fermentation et élevage de 4 mois en barrique de 400 L (historique de 5/6 vins) pour 50% de la cuvée, l'autre moitié en cuve inox. Echange des volumes après les 4 mois pour homogénéiser la cuvée.

Conseils de dégustation :

- A déguster entre 10 et 12°C
- Si vin bu jeune (2 à 3 ans), à boire en accompagnement de crudités, fruits de mer, poissons grillés
- Si vin de garde (3 à 8 ans), à boire en accompagnement de coquilles St Jacques, poissons type sole, poularde aux morilles et à la crème.
- Également très apprécié sur des fromages de chèvre frais

Description du millésime 2018 :

Oeil : Robe Jaune pâle

Néz : Arômes d'agrumes (citronné) et de fleur (acacia, tilleul)

Bouche : Vivacité et fraîcheur (acidité marquée). Citronné renforce cette sensation.