



Domaine Escogriffe

COTEAUX DE L'AUBANCE

## Millésime 2018

*Dénomination* : Appellation d'Origine Contrôlée Coteaux de l'Aubance

*Date des vendanges* : 3 passages faits à la main : 12 Octobre, 24 Octobre et 18 Novembre.

*Cépage et localisation*: Chenin Blanc implanté à St Melaine sur Aubance. Sol de schistes avec traces de veines ardoisières.

*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 vigneron... 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. Fin de saison très propice à un développement de Botrytis Cinerea (brumes humides en matinée, temps chaud et sec en journée, peu de pluies) donc favorable à la surmaturation et à l'étalement des tris. Très belle qualité de vendange.

*Age moyen des vignes* : 25 ans

*Rendements* : 23 hl/ha

*Production annuelle* : 8000 bouteilles

*Degré d'alcool* : 12 %

*Potentiel de garde* : oui, plus de 10 ans

*Vinification* : pressurage direct (cycle de 22h). 3 tris vinifiés séparément puis assemblés car équilibre obtenu très intéressant ;

*Conseils de dégustation* :

- A déguster entre 6 et 8°C
- A déguster sur des bouchées apéritives, du foie gras pour les entrées
- Pour les plats, foie gras poêlé, poissons en sauce, volaille crémée, cuisine exotique relevée.
- Desserts chocolatés

*Description du millésime 2018*

*Œil* : robe jaune or, très prononcée, évolution vers reflets ambrés avec l'âge

*Nez* : arômes de fruits à chair blanche, fleurs blanches (acacia), coing, léger miel (acacia également).

*Bouche* : bouche équilibrée (équilibre sucre-acidité-fruité), minéralité, fraîcheur apportée par l'acidité et belle longueur en bouche.