

ANJOU<sup>AOC</sup>  
BLANC

**UN FORT**  
caractère,<sup>1</sup>  
UNE GRANDE DROITURE<sup>2</sup>  
ET UNE ÉLÉGANCE<sup>3</sup>  
*raffinée.*<sup>4</sup>

1 Caractère : définit l'originalité et la force d'un vin.  
2 Droiture : désigne un vin net et sans défaut.  
3 Éléance : désigne un vin qui, au-delà de l'équilibre, présente des qualités d'harmonie.  
4 Raffinée : désigne un vin sans défaut, élégant et fin, présentant des arômes subtils.

VINS DU  
**VAL DE LOIRE**

TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE  
WWW.VINSVALDELOIRE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

RÉGION DE PRODUCTION



## HISTOIRE

Les moines ont joué un rôle privilégié dans le développement du vignoble, chaque monastère ayant son clos de vignes. Quand Henri II Plantagenêt devient roi d'Angleterre en 1154, les vins d'Anjou sont servis à la cour sous son règne, mais aussi sous celui de ses successeurs. Tout ce que la France et l'Angleterre compte de têtes couronnées contribuera donc pendant près d'un millénaire à la réputation des vins de Loire.

## CLIMAT



Climat *océanique tempéré*, plutôt sec, illustrant la proverbiale "*douceur angevine*".

## SOLS

Sols sombres de schistes de "l'Anjou noir".

## CÉPAGES



*Vins de printemps* : chenin avec possibilité d'assemblage avec du chardonnay ou du sauvignon (20 % maxi)

*Vins de garde* : chenin à jus blanc

## COULEUR ET STYLE



Blanc

## PRODUCTION/AN\*

21 011 hl

soit environ 2 801 467 bouteilles par an



## PRODUCTEURS

294



## RENDEMENT ANNUEL\*

46 hl/ha



## ACCORDS METS ET VINS

### MENU

#### ENTRÉE

avec un vin de printemps

#### Crudités

#### PLAT

avec un vin de printemps

#### Fruits de mer

#### Poissons grillés

avec un vin de garde

#### Coquilles St Jacques gratinées

#### Soles et turbot

#### Poularde aux morilles à la crème

#### Tajine d'agneau aux olives

#### FROMAGE

avec un vin de printemps

#### Fromage de chèvre frais

## SERVICE ET CONSERVATION

10°

pour les vins de printemps

12°

pour les vins de garde



2 à 3 ans

pour les vins de printemps

3 à 8 ans

pour les vins de garde

## DÉGUSTATION

### œil

*Vins de printemps* : robe jaune pâle aux reflets cristallins gris ou verts

*Vins plus structurés* : jaune soutenu aux reflets dorés

### nez

*Vins de printemps* : arômes de pomme, agrume, fleur

*Vins plus structurés* : fruits blancs surmûris, notes de cire d'abeille, de tilleul, de coing, de torréfaction

### bouche

*Vins de printemps* : fraîche et vive

*Vins plus structurés* : riche, ample, onctueuse et complexe

\*Moyenne annuelle sur les 5 dernières années