

# ANJOU<sup>AOC</sup> COTEAUX DE LA LOIRE

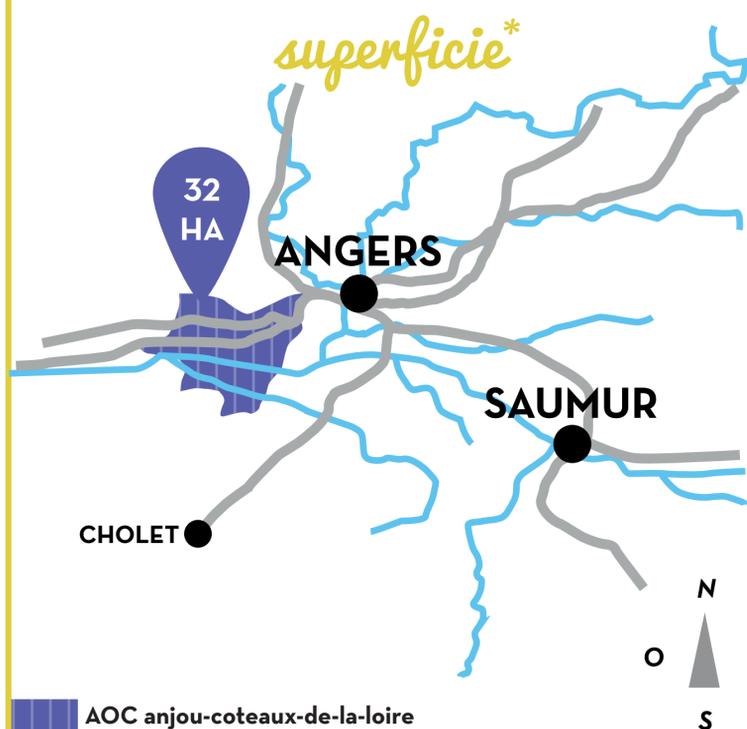
*ce n'est pas*  
parce qu'il est fin<sup>1</sup>  
**QU'IL N'EST PAS**  
*gourmand.*<sup>2</sup>

1 Fin : qualifie un vin dont les caractères aromatiques sont subtils, harmonieux et mesurés.  
2 Gourmand : qualifie un vin aromatique.

**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



## LE SAVIEZ-VOUS ?

Les coteaux-de-la-loire constituent une unité géographique avec des parcelles plantées en chenin pour produire l'anjou-coteaux-de-la-loire et d'autres en melon produisant les muscadets-coteaux-de-la-loire.

## CLIMAT



Climat *océanique tempéré*. Coteaux bien exposés, ventilés et doucement inclinés vers la Loire, favorisant la précocité la *surmaturation* et la *botrytisation* du raisin.

## SOLS

Sols bruns, peu profonds sur des sous-sols de schistes

## CÉPAGE



chenin

## COULEUR ET STYLE



*Moelleux*

## PRODUCTION/AN\*

800 hl

soit environ 106 700  
bouteilles par an



## PRODUCTEURS

15



## RENDEMENT ANNUEL\*

24 hl/ha



## SERVICE ET CONSERVATION

10°



2 à 8 ans

au-delà de 15 ans  
pour les plus concentrés

## ACCORDS METS ET VINS



APÉRITIF  
Toasts apéritifs

PLAT  
Bouchées à la reine  
Poisson en sauce crémée

## DÉGUSTATION

### œil

robe jaune  
aux reflets verts,  
évoluant vers le doré

### nez

arômes de fleurs  
et de fruits exotiques,  
charmeur et subtil

### bouche

gourmande et souple  
avec une pointe  
de nervosité évoluant  
vers des notes  
de miel et de tilleul

\*Moyenne annuelle sur les 5 dernières années