

ANJOU^{AOC}
FINES BULLES

pétillant,
C'EST LOIN D'ÊTRE
un tranquille.

1 Pétillant : un vin finement effervescent.
2 Tranquille : désigne un vin non effervescent.

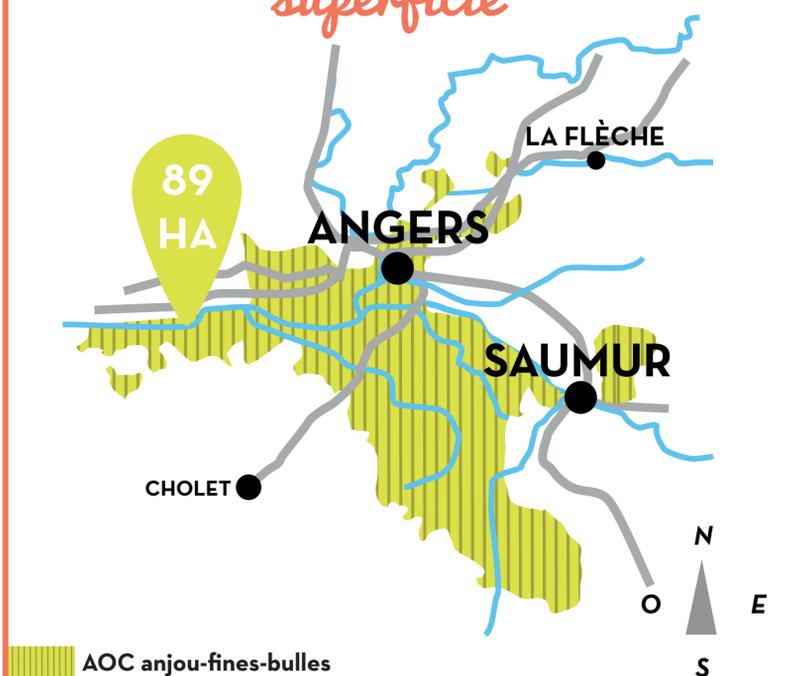
VINS DU
VAL DE LOIRE

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

*superficie**



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les anjou-fines-bulles sont élaborés selon la méthode traditionnelle à savoir avec une seconde fermentation en bouteille. Ils sont dits "pétillants" lorsque la pression dans la bouteille est de inférieure à 2.5 bars et "mousseux" quand elle est de 3 à 6 bars.

CLIMAT

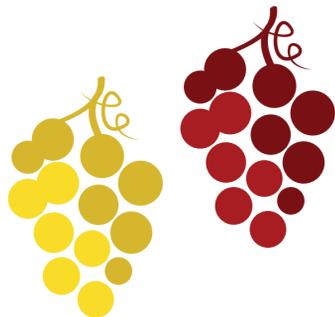


Climat *océanique tempéré*, plutôt sec, illustrant la proverbiale "*douceur angevine*".

SOLS

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

CÉPAGES



Blanc : chenin, sauvignon, chardonnay

Rouge : cabernet franc, cabernet sauvignon, pineau d'aunis, gamay, grolleau

COULEURS ET STYLE



Fines bulles

PRODUCTION/AN*

4 600 hl

soit environ 613 300
bouteilles par an



PRODUCTEURS

70



RENDEMENT ANNUEL*

54 hl/ha



ACCORDS METS ET VINS

MENU

APÉRITIF

Bouchées apéritives

DESSERTS

SERVICE ET CONSERVATION

6°



à boire dans leur jeunesse

DÉGUSTATION

œil

Blanc : jaune pâle
Rosé : rose saumonée

nez

fraîcheur et finesse

bouche

Blanc : notes de fleurs blanches, de pomme, de poire, d'agrumes ou encore de tilleul, de sureau ou de miel

Rosé : notes de fruits rouges (framboise, groseille)

*Moyenne annuelle sur les 5 dernières années