



## Petit Clocher Anjou Blanc

ROU370

### Historique

Situé en plein sud de l'Anjou, à la source du Layon, le domaine de la famille Denis en est à sa quatrième génération. Comme les précédentes, la génération actuelle perpétue les valeurs de proximité de la nature, du respect des terres et de la biodiversité qu'elle abrite en pratiquant une viticulture raisonnée, sans intervention inutile. De plus, le domaine profite de températures clémentes à la pluviométrie modérée, de conditions géologiques extrêmement favorables ainsi que de la proximité de l'océan Atlantique. Ce terroir remarquable permet d'élaborer des vins subtilement expressifs, aux caractères délicats ou fortement prononcés. En 2018, le vignoble s'est engagé dans une démarche de Haute Valeur Environnementale (HVE).

### Reconnaissance

Médaille d'or - Concours général agricole de Paris (mill. 2024)  
1 étoile (vin très réussi) Guide Hachette des vins 2026 (mill. 2024)  
1 étoile (vin très réussi) Guide Hachette des vins 2025 (mill. 2023)  
Médaille d'Or - concours de Bruxelles 2023 (mill. 2022)  
Médaille d'Or - concours des Ligiers 2023 (mill. 2022)  
2 étoiles + Coup de Coeur au Guide Hachette des vins 2024 (mill. 2022)

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Famille Denis
<b>Région vinicole</b>	Loire	<b>Cépage(s)</b>	chenin blanc
<b>Appellation</b>	AOC Anjou	<b>Conservation</b>	4 à 5 ans
<b>Service</b>	10-12 °C		

### Description

<b>Oeil</b>	Robe limpide, de couleur jaune paille
<b>Nez</b>	Nez très floral sur des notes de tilleul et d'acacia mais aussi fruité avec des notes d'agrumes et de fruits confits.
<b>Bouche</b>	L'attaque est franche avec une belle continuité aromatique. Bel équilibre entre la fraîcheur et la rondeur.
<b>Accord mets/vin</b>	poissons au beurre blanc, noix de Saint-Jacques, côtes de veau, idéal avec le comté et fromages à pâte dure

## **Commentaires**

Terroir: Schistes dégradés

Récolte : manuelle, avec un tri soigné effectué à la vigne par nos vendangeurs. Seuls les raisins jaune d'or sont ramassés afin d'obtenir une maturité homogène.

Vinification: pressurage direct et fermentation en barriques d'un ou deux vins.

Élevage de 6 mois en barriques.

Sucre résiduel: 2.5 g/l

**Développement durable.**

## **En une ligne**