



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

1 étoile Guide Hachette des vins 2025 (mill. 2023) «Voilà un anjou qui fait honneur au chenin et s'illustre avec simplicité autour d'une belle aromatique de fruits jaunes, de fleurs blanches, de citron et d'ananas. Liant rond, fraîcheur et tension en bouche, il est prêt à boire.» (Le guide Hachette 2025). 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)

Pays	France	Producteur	Domaine du Petit Clocher
Région vinicole	Loire	Cépage(s)	100% chenin blanc
Appellation	AOC Anjou	Conservation	4 à 5 ans
Service	10-12 °C		

Description

Oeil

Robe limpide, de couleur jaune paille

Nez

Nez très floral sur des notes de tilleul et d'acacia mais aussi fruité avec des notes d'agrumes et de fruits confits.

Bouche

L'attaque est franche avec une belle continuité aromatique. Bel équilibre entre la fraîcheur et la rondeur.

Accord mets/vin 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

En une ligne