

PREMIERE NEIGE

Région : Anjou – Val de Loire

Appellation : AOP Coteaux du Layon

Cépages : Chenin

Teneur en alcool : 13%

Teneur en sucre : 130 g/L

Contenance : 75 cl



LE DOMAINE ET LE VIN

Le Domaine : Le Domaine des deux Arcs est situé au cœur de la commune de Martigné-Briand. Nous disposons de 53 Ha de vigne étendue sur différentes aires d'appellations (Anjou, Coteaux du Layon, Bonnezeaux, Savennières). Le domaine est en culture raisonnée depuis presque 20 ans (utilisation d'engrais vert, travail des sols, ...). Nous sommes continuellement à la recherche de méthode pour produire mieux afin de proposer des vins toujours plus sains et de meilleures qualités.

Terroir : Limon sablo-argileux sur schiste gréseux (roche mère à 60 cm)

Vendange : Récolte manuelle par tries, raisins botrytisés

Vinification : Pressurage doux et fermentation en cuve inox.

Élevage : 1 an en cuve



DÉGUSTATION

Robe : Jaune aux reflets d'or

Nez : Arômes de coing, miel, abricot confit, toasté

Bouche : Ronde et ample, sur le miel avec un longue finale sur les fruits blancs.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

Conservation 20 ans

Température de service : 8-10 °C

Accords mets & vins : Foie gras, roquefort, bleu d'auvergne, tarte Tatin

DOMAINE DES DEUX ARCS

11 RUE DU 8 MAI 1945 - MARTIGNÉ-BRIAND - 49540 TERRANJOU

02.41.59.47.37 – do2arc@wanadoo.fr

