

LES DEMOISELLES

Région : Anjou – Val de Loire

Appellation : Anjou Blanc

Cépages : Chenin

Teneur en alcool : 13%

Teneur en sucre : 4g/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 sableux sur schiste gréseux

Vendange : Récolte mécanique début Octobre à maturité.

Vinification : Pressurage doux et macération à 18°C pendant un mois et demi. 20% de la cuve en fût de chêne, 80% élevé sur lie fine

Élevage : 4 mois



DÉGUSTATION

Robe : Jaune pâle, reflet doré

Nez : Nez discret de fleurs et de fruits blancs

Bouche : Ample et souple aux notes grillées. Finale légèrement beurré.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

Conservation : 2 ans

Température de service : 10-12°C

Accords mets & vins : Poissons, viandes blanches en sauces, fromages à pâtes pressés et fromages corsés.

DOMAINE DES DEUX ARCS

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

02.41.59.47.37 – do2arc@wanadoo.fr

