

# LA FERME DES FONTAINES BLANC



Cet **Anjou Blanc** est un vin blanc sec 100% Chenin, qui vient compléter notre gamme de **La Ferme des Fontaines**.



**Cépage** : Chenin 100%

**Philosophie** : Sur cette gamme de **La Ferme des Fontaines**, nous avons fait le choix d'aller plus loin en adhérant au cahier des charges **Vin Méthode Nature**.

**Vinification** : Conformément au cahier des charges **Vin Méthode Nature**, Les vendanges sont manuelles, les fermentations se font naturellement, en levures autochtones et il n'y a pas de filtration. La vinification a été réalisée en cuve inox, puis nous avons procédé à un léger soutirage en fin de fermentation pour retirer les lies. Nous l'avons simplement laissé "reposer" pendant 9 mois, avant la mise en bouteille. Certifié **VMN -30Mg de sulfites ajoutés**.

Dioxyde de Soufre Total selon analyse F.Paul : 17 Mg/L

**Dégustation** : Un Chenin à la fraîcheur salvatrice ! Aussi à son aise à l'apéritif que sur des poissons cuisinés. On ose le Fish & chips et sa petite sauce aux herbes fraîches, qui mettront en valeur sa minéralité et son acidité modérée.

**T° de service** : 9°C

**Accord musical** : Une symphonie légère et fraîche "Lemon Tree" Fools Garden

<https://youtu.be/5t1e1fNPAcQ?si=zF7nLAG0TheqLSLK>

