

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 : Nous travaillons la vigne avec bon sens et simplicité. C'est dans cette recherche permanente de maintenir un équilibre naturel sur tout le domaine que nous avons choisi de cultiver notre vignoble suivant les préceptes de « l'agriculture biodynamique », certification **DEMETER**. 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>

