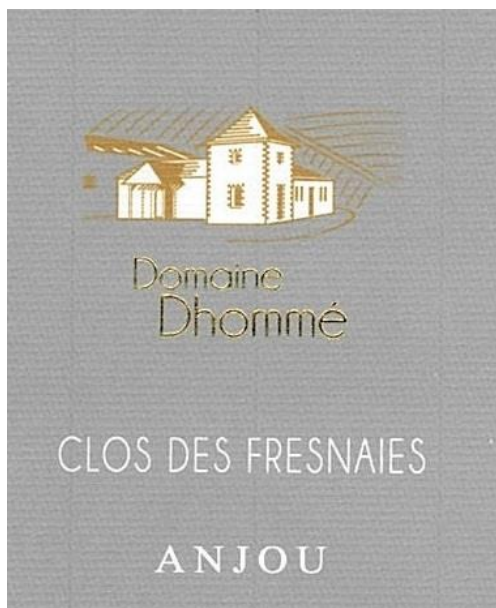




DOMAINE DHOMME'



Nome: CUVÉE CLOS DES FRESNAIES

Annata: 2018

Regione: Vallée de la Loire

Denominazione: AOC Anjou

Colore: BIANCO

Vitigni: 100% Chenin Blanc

Formato: 750 ml.

Coltura: alla base della filosofia di produzione regna la salvaguardia dell'ambiente e della salute, al punto che alla fine degli anni 2000 i proprietari decisero di convertire le dinamiche agricole, credendo ed investendo nella produzione biologica, ottenendo la certificazione nel 2011.

I terreni su cui insistono le vigne sono di origine argillo-limoso su substrato di scisto bruno e quarzo.

In cantina: fermentazione lenta in barrique su fecce fini, poi filtraggio a «terra» (conglomerato fossile di alghe unicellulari a guscio fine, macinato fine come la farina) prima dell'imbottigliamento fatto tendenzialmente a inizio Giugno.

Caratteristiche: si presenta di un colore giallo paglierino brillante e rivela al naso aromi di frutti piuttosto complessi, con note leggermente vanigliate. Al palato è piacevolmente lungo con una struttura ampia e generosa. Vino da degustare subito ma anche entro i 10 anni.

Abbinamenti: ottimo in abbinamento con preparazioni a base di pesce condito con salse, formaggi di capra, e la carni bianche.

Servizio: 9-11 °C