



Domaine des Hauts Perrays

Gabin Charnier & Stéphane Valenti
Vignerons



ANJOU - CHENIN Terroirs de Schistes 2022

Terroir :

Altérites de Schistes

Cépages :

100% Chenin

Vinification :

Vendanges manuelles. Pressurage lent, débouillage à froid, fermentation de 16 à 18°C. Assemblage de parcelles âgées de 25 à 45 ans. Élevage de 10 mois en cuve sur lies avec bâtonnages.

Note de dégustation:

Robe or pâle, brillante.

Nez fruité de fruits blancs (pêche, poire) et notes florales.

En bouche l'attaque sur la fraîcheur s'équilibre avec la finale ronde et gourmande.

Conseil d'accompagnement :

S'accorde avec des poissons, fruits de mer, à l'apéritif, sur des viandes blanches en sauce ou un plateau de fromages.

Conseil de dégustation :

A boire dès maintenant ou peut être gardé 4 - 5 ans
Servir entre 8 et 10°C.





Domaine des Hauts Perrays

Gabin Charnier & Stéphane Valenti
Vignerons



ANJOU - CHENIN

Terroirs de Schistes

2022

Terroir :

Schist degradation

Grapes varieties:

100% Chenin

Vinification :

Hand-harvested. Blend of parcels aged of 25 to 45 years old. Slow pressing, Cold setting. Fermentation temperature between 16 and 18°C. Ageing 10 months in tank with lees..

Tasting notes :

Pale gold bright color.

Instense fruity nose (peach, pear) and floral aromas.

Great lenght in mouth carried by acidity well balanced with its round and greedy finish.

Food pairing :

Enjoy with fish, seafood or white meats an sauce. Works perfectly for aperitive and a cheese plate.

Tasting advices :

Ready to drink now, can wait 4 - 5 years

Serving temperature 8 - 10°C.

