



Domaine des Hauts Perrays

Gabin Charnier & Stéphane Valenti
Vignerons



ANJOU La Gargouille

2021

Terroir :

Altérites de Schistes, parcelle exposée au Nord, vignes de 45 ans

Cépages :

100% Chenin

Vinification :

Vendanges manuelles. Pressurage lent, débourage à froid.
Fermentation avec des levures indigènes en fûts durant 10 mois.
Fermentation malolactique complète. Bâtonnages réguliers durant l'élevage.

Note de dégustation:

Robe or pâle.

Notes de pamplemousse, pain grillé et de pierre à fusil.

Bouche volumineuse et minérale. Vin aérien avec un équilibre subtil entre le gras et la fraîcheur. Beau potentiel de garde.

Conseil d'accompagnement :

Vin de gastronomie qui s'accordera avec des viandes blanches en sauce, noix de St-Jacques, langoustes, fromages.

Conseil de dégustation :

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





Domaine des Hauts Perrays

Gabin Charnier & Stéphane Valenti
Vignerons



ANJOU La Gargouille

2021

Terroir :

Schist degradation, North exposition, Vines of 45 years old

Grapes varieties:

100% Chenin

Vinification :

Hand-harvested. Slow pressing, Cold setting.

Fermentation with wild yeasts in barrels for 10 months. Malolactic fermentation done.

Tasting notes :

Pale gold color.

Notes of grapefruits, toasted bread and flint. Saline palate.

Full bodies wine, well balanced with tension.

Good potential of ageing.

Food pairing :

To pair with white meats, scallops, lobster or cheese.

Tasting advices :

Ready to drink now, can wait 5 - 10 years

Serving temperature 8 - 10°C.

