

# Anjou Blanc

## « Les Réflexions... »

Domaine de Pied Flond

**Cépages** : Chenin 100%

**Terroirs** : Argilo-schisteux et schisto-gréseux sur la Commune de Martigné Briand.

### Critères techniques d'élaboration :

- Attente patiente de surmaturité (passerillage et début de pourriture noble).
- La complexité aromatique et l'équilibre proviennent à la fois du raisin et du travail en cave :
- Macération pelliculaire de quelques heures avant pressurage,
- Double débouillage avec une stabulation sur bourbes fines pour « garnir » la structure,
- Fermentation en fûts de chêne français (à une température contrôlée 17-18°C),
- Une oxygénation ménagée en barriques,
- Et un élevage sur lies fines pendant 12 mois pour atteindre la meilleure expression possible.



### Découverte sensorielle :



*Boudin Blanc truffé*



*Noix de St Jacques Poêlées*

**La robe** jaune or est d'une grande profondeur avec de magnifiques reflets ambrés cuivrés.

Dès l'attaque, **Le nez** livre toute une riche complexité aromatique : celle du cépage chenin en surmaturation avec des arômes de gelée de coings, de miel et d'abricots compotés ; puis celle de son élevage en barriques avec une touche de pain d'épices et de boisé-vanillé.

**En bouche** on retrouve toute la complexité olfactive, dominée par les épices douces et les notes de fruits confits. La structure est dense, suave avec une pointe d'alcool en finale, signe d'une grande maturité naturelle des grains de Chenin. De légers tanins apportent de l'ossature au vin et permettront de jolis accords avec des mets assez riches.

### Conseils de service et associations mets vins :

Ces qualités aromatiques et son équilibre lui permettent de nombreuses associations mets-vins. Le mariage sera parfait avec :

- Des poissons accompagnés d'une sauce réduction crémée,
- Des viandes blanches crémees, des ris de veau, du boudin blanc truffé...
- Des noix de saint jacques poêlées,
- Des fromages à pâte dure (comté de 36 mois d'affinage...)

**Conservation** : Ce vin peut être consommé de suite et pourra aussi évoluer sur 4 ou 5 ans.

Jean Michel Monnier Œnologue conseil

[www.piedflond.fr](http://www.piedflond.fr) E-Mail : [pied-flond@9business.fr](mailto:pied-flond@9business.fr) FB : @piedflond Instagram : @domainedepiedflond

Domaine de Pied-Flond 49540 MARTIGNE BRIAND Tél 02.41.59.92.36.

WINE & SOLEX



Visite du Vignoble en Solex