



# L'Anjou Blanc, 2021

Château de Plaisance  
FRANCE, LOIRE, ANJOU

Un chenin de printemps, plein de gourmandise.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Chenin blanc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Moins de 20 ans
RENDEMENTS	35 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	< 3 g/l
SUPERFICIE	5 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Assemblage de plusieurs parcelles, majoritairement sur la butte de chaume
GÉOLOGIE DU SOL	Sols de schistes
VINIFICATION	Vendanges manuelles en caissette, pressurage lent à froid, levures indigènes, fermentation malolactique partielle
ÉLEVAGE	11 mois d'élevage en cuve inox.

CODE SAQ  
14858999

TYPE  
Vin blanc

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
36.50 \$

## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Repris à la famille Rochais (alors propriétaire depuis 1960) par Vanessa Cherruau, jeune angevine de 32 ans, Plaisance est une histoire de cœur : un lieu, une rencontre, une âme. Et le potentiel de ce terroir millénaire devient comme une évidence. Un parcellaire rare constitué uniquement de crus où, le Chenin présent majoritairement (80%) s'exprime sur les terroirs de Schiste, Spillite, Grès et Poudingue.