



Les Quarterons Anjou Blanc, 2021

Clos des Quarterons
FRANCE, LOIRE, ANJOU

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE

Biodynamique DEMETER

CÉPAGE(S)

100% Chenin blanc

VINIFICATION

Le raisin est récolté à la main à pleine maturité. Les grains sont ramassés et triés à plusieurs jours d'intervalle, sur pieds et au chai. La Vinification est "naturelle" (en levures indigènes) et réalisée en cuve inox. La Conduite des fermentations se fait à basse température (15- 17° C) afin de préserver les jolis arômes de fruits et de fleurs.

ÉLEVAGE

Élevage de 9 à 12 mois : 50% en 1/2 muids, 50% en amphores grès qui permet de libérer les fleurs blanches du verger. Durant les premiers mois d'élevages, des bâtonnages réguliers ont lieu pour remettre en suspension les lies et donner ainsi au vin plus de rondeur et de complexité.

CODE SAQ
15101584

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
38.75 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Cela fait plus de 180 ans que le Clos des Quarterons accueille sur ses terres la famille Amirault. 180 ans d'histoires, de réflexions, de doutes mais aussi de joies. Presque deux siècles durant lesquelles six générations ont arpenté les vignes et guidé les vins dans le respect du travail de leurs prédécesseurs et dans un souci de qualité. Aujourd'hui, c'est sur une trentaine d'hectares qu'ouvre les portes du Clos sur le chemin d'une histoire familiale dans laquelle chacun laisse son empreinte et son savoir-faire à la génération future.