

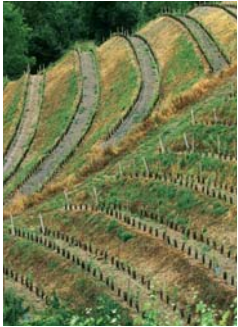
Château de La Roulerie

ANJOU BLANC
CHENIN SEC

Localisation :

Au centre de la région du Layon, sur un coteau argilo-silicieux.
Magnifique exposition sud / sud-ouest.

In the heart of layon region, on a siliceous slope with a magnificent south-south west exposure.



Cépage :
Chenin 100%

Terroir :
Schiste & phanite.

Passionnément
Terroir

Vinification :

Après une vendange manuelle issue de deux tris, vinification en fûts de chêne de 400 litres, agés de 2 à 4 ans durant 20 jours. Vieillesse sur lies fines pendant 4 à 6 mois avec batonnage hebdomadaire. Mise en bouteille en septembre.

Following a hand-picked harvest of two separate pickings, the wine is vinified in 2 to 4 years old 400 litre casks for 20 days and then aged on the lees for 4 to 6 months with weekly stirring of the lees in barrels. Bottling in september.

Dégustation :

Robe jaune aux reflets brillants. Nez à dominante de fleur blanche. Très bel équilibre gustatif autour d'une attaque ronde et soyeuse. Aucune acidité nettement perceptible. La complexité aromatique s'exprime sur des fruits exotiques et agrumes. Persistance très longue.

A yellow colour with brilliant hints. The perception of the intensity is powerful striking and fresh. The bouquet is dominated by Fleurs Blanches. There is a fine gustatory balance around a smooth and silky attack. There is no perception at all of acidity.

The aromatic complexity is expressed by exotic fruits. There is a long after-taste.

Consommation :

Harmonie classique avec les viandes blanches, poissons en sauce et crustacés. Découvertes avec des plats relevés d'épices subtiles, safran ou curry, les cuisines exotiques, asiatiques ou au wok.

Traditionnaly accompagnies white meat, fish and shellfish. Try it with lightly spiced dishes (safran or curry), oriental dishes or with a wok.



GS
Germain-Saincrit
VIGNERONS