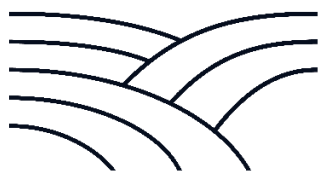


# LEFORT



DOMAINE DE VILLENEUVE



## ANJOU BLANC

CÉPAGE :  
Chenin 100%

Terroir : Schiste  
Degré : 14%

### VINIFICATION :

Sélection parcellaire rigoureuse sur des sols schisteux les plus purs. Tri des plus belles grappes dorées, aux raisins confits. Vendanges manuelles. Maturité exceptionnelle 2019. Pressurage doux. Mise en fermentation puis moitié en fût. Assemblage entre les deux cuvées et enfin prêt pour votre plaisir.

### DÉGUSTATION :

Avec ses notes de fleurs d'acacia et de tilleul, une pointe d'agrumes bergamote et des sensations grillées, voilà une belle complexité aromatique soulignée par une bouche généreuse alliant finesse, délicatesse et puissance. Une belle persistance pleine de minéralité clôture cette grande cuvée.

### ACCORDS METS & VINS:

Cet Anjou Blanc aux notes boisées sera parfait accompagné de Noix de St Jacques, d'un poisson au beurre blanc, pourquoi pas d'un fromage ou tout simplement en apéritif.  
Servir entre 6-8°C

### CONDITIONNEMENT :

Disponible en bouteille de 0.75cl.

DOMAINE DE VILLENEUVE  
LEFORT ET FILS  
3, Villeneuve - Trémont  
49310 LYS HAUT LAYON

Tél. : 02.41.59.40.26  
E-Mail : [gaeclefortetfils@orange.fr](mailto:gaeclefortetfils@orange.fr)  
<http://www.domainedevilleneuve.fr>