

Anthus

Millésime 2023 • IGP Pays d'Oc

GAMME • L'HISTOIRE



Viticulture

Terroir/climat : sols argilo-calcaires. A 150 mètres d'altitude, le climat cévenol offre des journées chaudes et des nuits fraîches, idéales pour produire des vins frais et fins.

Encépagement : Chardonnay, Rolle, Viognier, Sauvignon

Âge des vignes : 15 ans

Rendement : 45 hectolitres par hectare



Vinification

Macération : pressurage direct, fermentation en cuve en inox et contrôle des températures.

Élevage : 3 mois en fûts de 225L

Garde : à boire maintenant, il se conservera 4 à 5 ans



Typicité



Arômes

Cette cuvée révélera des arômes de noisette, de poire et des notes de tarte tatin.



Accords mets/vin

Cette cuvée s'accordera parfaitement avec des gambas grillées, de la raclette ou un homard bleu.



Degré alcoolique : 13% vol

Température de service : 10°/12°C

DOMAINE
GRAND-CHEMIN

VIGNERONS



DE PÈRE EN FILS

CONTACT : Tél. : 33 (0)4 66 83 42 83

Dégustation : du lundi au vendredi
9h00 - 12h00 / 13h30 - 18h30

Le samedi : 9h30 - 12h30 / 14h00 - 18h30

115, rue des Vins - 30350 Savignargues
contact@domainegrandchemin.fr