

Anjou blanc 2025

 **100% Chenin blanc**

 **Argilo-schisteux**

Conseil de dégustation

Cet Anjou Blanc, issu de l'agriculture biologique, incarne l'élégance et la typicité des vins de la région. Il dévoile un bouquet aérien mêlant des notes de fleurs blanches et d'agrumes, auxquelles s'ajoutent, au fil des mois, de subtils arômes de fruits blancs. Idéal à l'apéritif, il accompagne également avec finesse des fruits de mer, des poissons grillés ou en sauce, ainsi que des fromages de chèvre, sublimant chaque instant de dégustation.

Note de dégustation

Robe : jaune pâle et lumineuse.

Nez : bouquet aérien aux notes de fleurs blanches et d'agrumes

Bouche : Souple et ronde, on retrouve les saveurs fruitées du Chenin accompagné d'une belle vivacité en fin de bouche, conférant à cette cuvée harmonie et équilibre.

Servir frais à 8°C

Historique

Le Domaine Cady est situé dans la Vallée de la Loire, aux abords du village de Saint Aubin de Luigné au sud d'Angers. Le Domaine a été créé en 1927. Alexandre Cady, représentant de la 4^e génération de vigneron du domaine, en assure aujourd'hui la direction. Converti en agriculture biologique depuis 2011, le domaine conjugue avec harmonie l'élaboration de vins d'exception et un engagement sincère envers la préservation de l'environnement et de la biodiversité.

Analyse

Alcool : 12%

Acidité : 4.05 g/L en H₂SO₄

Sucre : 1.8 g/L

Age des vignes : 15 ans

Vinification : Vendanges manuelles à pleine maturité, reconnaissable à une belle couleur dorée et pigmentée, typique du Chenin.
Fermentation alcoolique en cuves thermorégulées.

Elevage : sur lies fines pendant 3 mois.

Quantité cols : 18 000 bouteilles 0.75L




DOMAINE CADY
vin de loire

Domaine Cady
410 rue Sainte Catherine
49190 ROCHEFORT-SUR-LOIRE
02 41 78 33 69
www.domainecady.fr
contact@domainecady.fr

