



# TERRE DE HAUT

ANJOU BLANC

2017



## CÉPAGES

---

Chenin 100%

## TERROIR

---

50% Argilo sableux  
50% Schisteux gréseux

## VINIFICATION

---

Récolte manuelle avec un contrôle rigoureux de l'état sanitaire.

Macération pelliculaire puis pressurage doux.

Débourbage minutieux.

Fermentation alcoolique en cuves, et suivi rigoureux des températures entre 16 et 17°C. Elevage en cuve avec des remises en suspensions des lies sur plusieurs mois.

## DÉGUSTATION

---

Servir à 7 – 8°C

## ACCORD METS ET VINS

---

Terre de Haut 2017 accompagnera merveilleusement les crustacés, les coquilles st Jacques, les poissons crus marinés au citron jaune.

Dégustez le également avec des carpaccios de saumon à l'huile d'olive et à la fleur de sel, des poissons grillés, des choucroutes de la mer ou encore des fromages de chèvre sec.



SCEA DOMAINE DE BOIS MOZÉ  
LE BOIS MOZÉ - COUTURES - 49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE  
+ 33 (0) 2 41 57 91 28 - ACCUEIL@BOIS-MOZE.FR

