

ANJOU RONCERAY

« RONCERAY » 2023

CHATEAU DE PLAISANCE



Situation : L'aventure au château de plaisance débute à la veille des vendanges 2019 pour Vanessa Cheruau. Alors âgée de 32 ans et enceinte, cette ex-commerciale en vin réalise son rêve en reprenant cette propriété de 25 Ha située sur la commune de Chaume, au cœur de l'Anjou Noir. En accord total avec la

philosophie du travail des sols et de la vigne entrepris par son prédécesseur Guy Rochais (certifié en bio en 1995, puis en Biodynamie en 2008), elle poursuit avec respect et précision ses préceptes. Et si élaborer de grands vins demeure ce qui anime le plus cette vigneronne, son envie de le faire avec une déontologie sociale et environnementale irréprochable est sans limite.

Encépagement : 100% Chenin ; Vignes de 35 ans.

Terroir : Schistes, Spilite et Grès.

Température de Service : 10-11°C

Potentiel de Garde : 2025 à 2028

Observations : Concentré de gourmandise, d'énergie acidulée puis épicée, ce Chenin nous régale de succulents parfums de poire, pomme, brugnion et prune jaune, mais aussi d'une dimension florale et chlorophyllienne aérienne. Son empreinte minérale, empyreumatique et pimentée, lui donne une allonge considérable.



Quelques accords : Asperges blanches sauce mousseline ; Pot-au-feu de la mer ; Parmentier de cabillaud ; Sandre au court-bouillon...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com