

ANJOU

« ZERZILLES » 2021

DOMAINE DE LA BERGERIE



Situation : C'est dans une superbe région de l'Anjou, dans un océan de vignes, que se dresse le domaine de la Bergerie sur la commune de Champ sur Layon. Anne Guégniard est l'héritière d'une longue dynastie viticole. Formée à la sommellerie, la fille aînée d'Yves travaille dans ce secteur en France et à l'étranger. En 2007, elle décide de regagner le domaine familial puis

s'associe à ses parents en 2010. Elle repense très rapidement le vignoble familiale et la philosophie de travail et entame dès ses début la conversion du domaine vers l'agriculture biologique.

Encépagement : 100% Chenin

Terroir : Argilo-schisteux

Température de Service : 11°C

Potentiel de Garde : Dès maintenant et jusqu'à 5 ans dans de bonnes conditions de garde.

Observations : Cet Anjou blanc exprime avec beaucoup de finesse la quintessence d'un grand chenin. La cuvée "Zerzilles" est issue d'un élevage d'une année en barrique de 400 litres puis 6 mois de cuve Inox avant la mise en bouteille.

Au nez, une palette aromatique étonnante s'émane avec de la poire, de l'abricot, du coing, soutenue par une trame minérale. La structure en bouche est profonde, complexe et équilibrée, sur la fraîcheur où se mêlent complexité et gourmandise. Un grand vin de gastronomie.

Quelques accords : Fruits de mer, Bar au beurre d'orange, Blanquette de veau aux zestes d'agrumes, Bouchées à la reine, fromage de chèvre...

