

QUARTS DE CHAUME 2017

GRAND CRU

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 et Marie Guégniard sont les héritières d'une longue dynastie viticole. Formée à la sommellerie, Anne décide en 2007 de regagner le domaine familial puis s'associe à ses parents en 2010. Rejoint par sa sœur

Anne en 2017, elles repensent très rapidement le vignoble familial et la philosophie de travail et entament dès leurs débuts la conversion du domaine vers l'agriculture biologique.

Encépagement : Chenin 100%

Terroir : Schistes et grès

Température de Service : 8°C

Potentiel de Garde : 20 ans, voir plus...

Observations : Toutes les conditions sont réunies pour que le roi chenin atteigne ici la sur-maturité recherchée et puisse être colonisé par le botrytis qui va donner au raisin cette texture, cette aromatique et cette concentration uniques. Ici, les raisins sont vendangés grain par grain, pour ne retenir que les plus belles baies. Fermentation et élevage en barriques de 400L pendant 18 à 24 mois. La Robe or, est profonde. Le nez intense et complexe. S'émane des notes confites de pâte de fruits, d'abricot sec, d'ananas rôti. La bouche est de même amplitude, volumineuse et riche.



Quelques accords Un dessert aux fruits cuits, (mangue ou une pêche rôtie au miel) ; Un foie gras poêlé accompagné de fruits rôtis (figue, raisin) ...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com

