



## Anjou Expression 2018

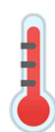


### Gastronomie

Puissant  
Vivacité  
Aromatique  
Complexe



10 ans



8°C



30 min.



AOP Anjou



Chenin Blanc 100 %

0,5 ha - Vignes de 45 ans – Rendement : 45 hl / ha  
Terroir : Schistes & Argilo sablonneux



Vinification traditionnelle en double barrique de 500 L. Elevage en barriques durant 8 mois



- ✓ Alcool : 14 % Vol.
- ✓ Acidité totale : 3.50 g / L
- ✓ Sucres résiduels : 2 g / L



Robe dorée aux reflets ambrés. Le nez est friand et fruité sur des coings et de pommes fraîches. En bouche le vin se présente sur des notes acidulées, d'une belle fraîcheur et une fin de bouche soutenue et soyeuse. Elevage en barriques neuves, un vin et deux vins pour boisé harmonieux.



Rôti de porc aux pommes, filet mignon de veau, choucroute, boudin blanc aux truffes ou aux pommes. Quiches et tartes salées.



Comté, Beaufort, Parmesan, raclette et fondue savoyarde.



Saumon fumé, crustacés, et poissons, filet de sole, brochet ou saumon au beurre blanc, Tartes ou cassolettes de fruits de mer gratinés, coquilles Saint-Jacques à la crème



Woks de Légumes, choux frisé et salade de chèvre chaud.



Domaine des Trottières – LD Les Trottières Thouarcé – 49380 Bellevigne en Layon  
Accueil 02 41 54 14 10 Commercial 06 50 44 88 50 [www.domainedestrotties.com](http://www.domainedestrotties.com)

