DOMAINE DROST

LA CORNICHE

Ce millésime 2023 de “La Corniche”, en appellation Anjou Blanc, incarne la fraîcheur et l’équilibre d’un terroir profond et vivifiant.
Après un élevage soigné de 6 mois en foudre bourguignon, les arômes conservent leur pureté et leur finesse, sans être dominés par le bois. Cette approche respectueuse met en valeur l’expression du domaine et la singularité du terroir.
En bouche, la cuvée révèle une belle tension, une minéralité subtile et des notes fruitées élégantes, typiques de cet Anjou plein de caractère et d’authenticité. Une bouteille qui promet une expérience harmonieuse et raffinée.

ANALYSES

Taux d’alcool : 12,93 % vol
Sucres résiduels : 0,3 g/L
Acidité totale : 3,63 g/L
Acidité volatile : 0,48 g/L
SO2 total : 33 mg/L

SERVICES

Température de service : entre 10°C et 13°C;
Nos vins sont non-filtrés, ils peuvent avoir un léger dépôt et une robe trouble.

DOMAINE DROST
Les Essarts, 49190 Val-du-Layon / dd.domaine@gmail.com / +33 2 41 78 18 71