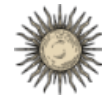




DOMAINE DROST



LA HAIE LONGUE



AOC Anjou Blanc
Vin blanc sec – 100 % Chenin

ORIGINE & TERROIR

Né d'un terroir d'exception, La Haie Longue 2021 incarne la quintessence du Chenin élevé avec patience et précision. Issu de vignes de 30 à 40 ans, cultivées en biodynamie, ce vin blanc sec puise son énergie dans des sols anciens, dominés par le schiste carbonifère, où l'exposition nord-est confère une fraîcheur et une tension remarquable.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Fermentation naturelle
Élevage long et précis en :
Œufs en béton
Méthode douce favorisant la finesse, la pureté et la profondeur aromatique
Non filtré, sans collage

PROFIL DU VIN

L'élevage prolongé de 12 mois dans des œufs en béton façonne une matière vibrante et ciselée, révélant une complexité aromatique subtile, entre fruits blancs mûrs, notes fumées délicates et minéralité saline. En bouche, l'équilibre entre densité et finesse s'exprime avec une longueur racée et une finale cristalline, signature des grands vins de terroir.

Un vin de caractère, à la fois précis et aérien, destiné aux amateurs éclairés en quête d'émotion et de pureté.

ACCORDS METS & VINS

Parfait avec poissons nobles, volailles en sauce fine, plats végétaux travaillés, fromages de terroir. Idéal également en dégustation pure, pour amateurs de vins structurés et vivants.

ANALYSES

Taux d'alcool : 13,15 % vol

Sucres résiduels : 0,4 g/L

Acidité totale : 4,1 g/L

Acidité volatile : 0,62 g/L

SO2 total : 18 mg/L

SERVICES

Température de service : entre 10°C et 13°C ;

Nos vins sont non filtrés, ils peuvent présenter un léger dépôt et une couleur trouble.

