



Wijnfiche

## **Domaine des Trottières – Clair de Lune Anjou Chenin Frankrijk (LOIRE) – 2022**

### **Domein**

#### **Domaine des Trottières**

Domaine des Trottières werd opgericht in 1890 en is tot op vandaag één van de pareltjes in Anjou en Val-du-Layon. De volledige, 115 hectare tellende wijngaard is AOC geclassificeerd. In het begin was het merendeel van de wijngaard aangepland met Chenin Blanc. In het post-Phylloxera tijdperk besloten de wijnbouwers echter om met geënte planten te werken en de aanplant te diversifiëren. Gamay, Grolleau, Pineau d'Aunis en Cabernet-variëteiten deden hun intrede. Sinds 1985 is het domein in handen van familie Gourdon. Zij zorgden voor een modernisering van de infrastructuur in 1990 waardoor er kwaliteitswijn aan hedendaagse normen wordt geproduceerd. Tevens is Domaine des Trottières lid van Vignerons Lauréats du Concours Général Agricole de Paris en voldoen de productietechnieken aan duurzame landbouweisen van het Terra Vitis label en de Haute Valeur Environmentale (HVE).

### **Vinificatie**

Terroir met een zanderige klei ondergrond en schist. De wijngaard telt 8 hectare en de wijnstokken zijn 45 jaar oud. Opbrengst bedraagt 35 hectoliter per hectare. Traditionele vinificatie met opvoeding "sur lie" gedurende 6 maanden.

### **Smaak**

Citroengele kleur met een gouden rand. We herkennen een combinatie van florale aroma's, honing en abrikoos. De wijn geeft een aangenaam mondgevoel met een lichte vettigheid. Dezelfde aroma's als in de neus strelen de smaakpapillen. Een witte wijn met een goede lengte.

### **Gerechten**

Vis - Zalm | Quiche | Sint Jacobsschelp | Varkensvlees - gebraden | Kaas - Parmigiano | Kaas - belegen Comté kaas | Schaaldieren

## Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chenin Blanc (100%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 7-10°C

Smaakprofiel: Rond Soepel

