ANJOU
« Les Onglés » 2022
Domaine des Grouas

Situation : Le domaine des Grouas est tout jeune, créé en Juillet 2022, aux confluents de l'Anjou Noir et de l'Anjou Blanc à Martigné-Briand. Les 14 hectares de vignes sont certifiés en bio depuis 2018. La biodynamie est un objectif pour aller plus loin dans le respec du vivant et la mise en avant du terroir. Après une première carrière dans le conseil et le digital, Lionel s'est reconverti pour suivre son envie de toujours, faire du vin. Un BTS viticulture & œnologie à Marseille en poche, Lionel a travaillé chez différents vignerons, tout d'abord sur Jasnières au Domaine de Bellivière, puis chez Terre de l'Elu et enfin chez Emmanuel Ogerau.

Encépagement : 100% Chenin
Terroir : Schistes
Température de Service : 11 à 12°C
Potentiel de Garde : 3 à 5 ans

Observations : 2022 est le premier millésime, à la fois pour cette cuvée mais aussi pour le domaine. Un Chenin qui respire les embruns salins. Cette cuvée déroule une matière tendue, droite, soutenue par une acidité vive et une minéralité nette. Le nez mêle coing, fleurs blanches et une pointe fumée. En bouche, c'est franc, vibrant, avec une finale longue et saline. Un vin sculpté dans le schiste, précis, qui impose son rythme avec discrétion.

Quelques accords : A l'apéritif, Poisson en sauce, Araignée décortiqué, Langoustine au barbecue et citron, Volaille crémé…

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☎ : 02 40 59 13 14
accueil@cave-de-longchamp.com –www.cave-de-longchamp.com