



Le P'tit Chenin

2023

● Val de Loire

Anjou AOP

- **Format** : 75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool** : 11.5°
- **Allergène** :Sulfites

Cépage

Chenin Blanc

Vif et sec



Domaine

Loin de son Bordelais natal, Philippe Germain a repris le Château de la Roulerie en 2004. Cette magnifique propriété viticole date de la fin du 19e. Elle est nichée au coeur des coteaux du layon, sur la commune de Saint-Aubin-de-Luigné et compte aujourd'hui une quarantaine d'hectares sur des coteaux argilo-siliceux. En 2014, le lancement du P'tit Chenin, une cuvée simple et conviviale à l'image de Philippe a connu un franc succès. Sous le label AB depuis Avril 2015, il commence aujourd'hui à récolter les fruits de ses efforts. Le secret de Philippe ? C'est son exigence, le travail de la terre avant tout et son respect, avec une équipe soudée et investie.



Vinification

Les vendanges sont manuelles. Un tiers de la récolte subira lors de sa vinification une fermentation malolactique. La vinification et l'élevage a lieu en cuves.



Dégustation

Sa robe jaune aux reflets brillants présente ensuite un nez à dominante de fleurs blanches qui contribue à son équilibre gustatif.



Conseil de service

Servir frais à 6-8°C, à l'apéritif, avec des charcuteries, des rillettes, rillons, andouille, des petites fritures finement salées et croustillantes, des poissons fumés ou en sauce, et du fromage de chèvre.