

BLANCS

*Maison
Anselmet*

VALLÉE D'AOSTE CHAMBAVE MUSCAT

CÉPAGE: Chambave Muscat 100%

PARCELLES: Unique - dans la commune de Chambave

ANNÉE D'IMPLANTATION: 2002

ALTITUDE: 650 - 700 m

SOLS: Sableux limoneux

DENSITÉ D'IMPLANTATION: < 8.000 ceps / ha

SYSTÈME D'IMPLANTATION: Cordon éperonné

RENDEMENT PAR HECTARE: 90 q

VINIFICATION: En blanc avec cryo-macération à 4° C pendant 36 heures

AFFINEMENT: Acier avec bâtonnage

DEGRÉ D'ALCOOL: 13.5 %

NOTES DE DÉGUSTATION: Jaune paille intense et défini. Parfums de musc et de gingembre. La bouche est pleine, riche, florale, avec des arômes élégants et enveloppants, et avec une finale où la densité du fruit se fond dans une délicate souplesse de magnétisme minéral.

