



Appellation : AOC Anjou Blanc

Dénomination : Terre de Haut.

Le domaine : Domaine de Bois Mozé.

C'est en Anjou, sur les coteaux qui dominent le grand fleuve Loire, que se trouve le Domaine de Bois Mozé. Il se situe à Coutures, petit village sommeillant à trois kilomètres des berges : lumière, blancheur de la pierre, douceur... Côté géologie Bois Mozé déroule ses vignes sur la bordure sud-occidentale du Bassin Parisien, d'où la riche variété de sols qui permet d'offrir toute une palette d'AOC. Aujourd'hui, tous les vins du Domaine sont vinifiés par Mathilde GIRAUDET-CRAPIER, avec une superficie du domaine de 37 ha.

Le terroir : 50% Argilo-Sableux - 50% Schisteux-Gréseux.

Les Cépages : 100% Chenin.

Elevage : Cuve Inox

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl.

Notre appréciation :

La robe est magnifique, d'une belle profondeur jaune serin. Le nez, très gourmand, allie les fleurs entêtantes (tilleul, chèvrefeuille, citronnelle...) avec les fruits blancs (dominés par la poire Williams), avant de terminer sur une pointe d'agrumes.

La bouche est ronde et souple à la fois ; on retrouve toute la riche complexité aromatique dominée par les fruits blancs puis exotiques (mangue), avant de retrouver les agrumes qui renforcent l'acidité.

Il accompagnera à merveille les crustacés, les coquilles St Jacques, les poissons crus marinés au citron jaune ou également des carpaccios de saumon à l'huile d'olive et à la fleur de sel, des poissons grillés, des choucroutes de la mer ou encore des fromages de chèvre sec.

Certification : Agriculture Biologique

