



# GRANITE

2024

Taillé dans la vigne, Granite, monocépage bio 100% Chenin puise sa force dans les sols de schiste, roche subtile qui servit à la construction du Château d'Angers. Ce vin blanc sec se réveille doucement sur votre palais, jusqu'à en occuper l'espace d'un seul bloc. Racé mais pas nerveux, il évolue entre deux eaux dans toute sa finesse et disparaît doucement en vous laissant la minéralité comme souvenir.

## DÉGUSTATION

Le nez vous emporte avec ses fleurs blanches, ses notes de pêches et son léger côté brioché. La bouche, ronde et dense, surprend par sa matière et son grain. On retrouve ses notes florales et fruits jaunes qui laissent place à une finale longue et envoutante par sa salinité et ses arômes de noisettes.

FLORAL

MINERAL

SALIN

## DÉTAILS

### CULTURE

Biologique  
Vendanges manuelles

### CÉPAGE

100% Chenin

### AOC

Vin de France

### VIGNERON

Anjou - Val de Loire  
Domaine du Verger  
49380 Faye d'Anjou

### MILLÉSIME

2024

### ALCOOL

11%

### ÉLEVAGE

8 mois  
Barriques de 3  
vins

### GARDE

10 ans

### ACCORDS METS ET VIN

Salade de fèves, Filet de sole sauce citron, Valençay, Sainte-Maure de Tourraine

### SERVICE

12° / 13°

### CARAFAGE

Non

**BOUTEILLES CONSIGNÉES**  
**LEVURES INDIGÈNES**  
**NON FILTRÉ**

