



GRANITE

2025

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 envoûtante 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

2025

ALCOOL

12%

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

