

Anjou Blanc 2024

Domaine Séverin · Chenin

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Domaine Séverin (Val de Loire)
APPELLATION	Anjou AOC — Val de Loire
MILLÉSIME	2024
COULEUR	Blanc sec
CÉPAGE	Chenin Blanc (100 %)

NOTE DE DÉGUSTATION

Anjou blanc sec du Domaine Séverin, l'expression vive et droite du chenin ligérien.

Au nez

- Fleurs blanches
- Poire et coing
- Agrumes

En bouche

- Fraîche et tendue
- Sèche
- Finale minérale

EN UNE PHRASE

Un Anjou blanc **sec et ciselé**, sur les fleurs blanches, la poire et les agrumes — la fraîcheur du chenin.

LE CÉPAGE

- **Chenin Blanc (100 %)** — fraîcheur, tension et notes de fruits blancs et de coing.
- **Terroir angevin** — schistes et sables de l'Anjou, source de minéralité.

ACCORDS METS & VINS

Un blanc sec polyvalent, sur les poissons, volailles et fromages de chèvre.

POISSONS & VOLAILLES

- Poissons grillés
- Volaille

APÉRITIF & CHÈVRES

- Fromages de chèvre
- À l'apéritif

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Croûtin de chèvre chaud et un verre bien frais. La tension du chenin répond à la fraîcheur du chèvre — accord ligérien classique.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 10 et 12 °C.
- **Verre** — un verre à vin blanc.
- **Garde** — à boire jeune, 2 à 4 ans.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.