

La Fosse aux Loups

Chenin Moelleux · Séverin 2022

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	Val de Loire — Anjou
CUVÉE	La Fosse aux Loups
MILLÉSIME	2022
COULEUR	Blanc moelleux
CÉPAGE	Chenin Blanc (100 %)

NOTE DE DÉGUSTATION

Cuvée La Fosse aux Loups du Domaine Séverin, un chenin moelleux de la Loire, gourmand et équilibré.

Au nez

- Coing et abricot
- Miel
- Fleurs blanches

En bouche

- Moelleuse et gourmande
- Fraîcheur du chenin
- Finale sur les fruits confits

EN UNE PHRASE

Un chenin **moelleux et frais**, sur le coing, l'abricot et le miel — la douceur équilibrée de la Loire.

LE CÉPAGE

- **Chenin Blanc (100 %)** — son acidité naturelle équilibre la douceur du vin.

— Vendange en surmaturité — concentration des sucres et des arômes.

ACCORDS METS & VINS

Un moelleux à l'apéritif, sur le foie gras ou les desserts fruités.

SALÉ & FROMAGES

- Foie gras
- Fromages bleus

DESSERTS

- Tarte aux mirabelles
- Desserts aux fruits

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Tarte à la mirabelle et un verre bien frais. Le fruit et le miel du chenin prolongent la douceur de la tarte.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 8 et 10 °C.
 - **Verre** — un petit verre à vin blanc.
 - **Garde** — beau potentiel, 5 à 10 ans.
-

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