



Anjou - Mozaïk 2011 Blanc.

Notre Anjou Mozaïk blanc provient de différents terroirs complémentaires de schistes et de calcaires. Nous voulons faire une cuvée de plaisir avec du fruit, de la fraîcheur et de l'élégance.



Our Anjou Mozaïk comes from a blend of 2 complimentary terroirs ; slate and limestone. We wanted to create a blend that expresses the fruit, the freshness and the elegance.

| | | | |
|-------------------------|---|------------------------|--|
| Cépage: | Chenin Blanc | Varietal : | Chenin Blanc |
| Terroir : | Assemblage de différentes parcelles Schistes et Calcaires | Soiltype : | Blend of 2 different soil types: limestone and slate |
| Age des vignes : | 20 à 30 ans | Vine Age : | 20 – 30 year old vines |
| Culture : | Bio, Qualité France  | Culture : | Organic Qualité France  |
| Rendement : | 40 Hectolitres / Hectare. | Yield : | 40 Hectolitres / Hectare |
| Elevage : | 10 mois en barriques de 3 à 5 ans et cuve bois tronconique. | Aging : | 10 months in barrels 3 -5 wines and 60 hl oak tank. |
| Mise: | Mars 2013 | Bottling : | March 2013 |
| Bouteilles : | 9 800 bouteilles liege 5 800 capsules à vis 200 magnum | Quantity : | 9 800 bottled with cork 5 800 bottled with srew cap 200 magnums |
| Alcool : | 12.80° | Alcohol : | 12.8% |
| Acidité totale : | 5.6 | Total Acidity : | 5.6 |
| PH : | 3.2 | PH : | 3.20 |
| Sucres : | moins de 2 grammes | Sugar : | less than 2 grams |
| Dégustation : | Beaucoup de fruits, de la fraîcheur Bonne buvabilité. | Tasting : | Lots of fruit and freshness Very quaffable. |
| Accord : | Parfait à l'apéritif, avec des entrées. | Pairing : | Perfect with aperitif and starters. |

Dessin de / Label design: Judith Debruyn www.judithdebruyn.blogspot.com
Création de l'étiquette / Label creation: Jalal Bouanani <http://facebook.com/bouanani.jalal>