

Seraphin Anjou Aoc Blanc 2022 - Eric Dubois



Nazione: Francia
Regione: Loira
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Chenin Blanc
Annata: 2022
Età delle Vigne: 20-30 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Botte di ceramica e anfora di pietra arenaria
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sintetico
Temperatura di servizio: 14° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

100% Chenin Blanc coltivato su scisti, pigiato a grappolo intero. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento di 6 mesi in botte di ceramica e 6 mesi in anfora di pietra arenaria.

Eric Dubois, noto come enologo del famoso Clos Cristal, coltiva delle vigne su scisti e argilla con sua moglie nell'Anjou vicino a Savennières. I suoi vini esprimono perfettamente il sottile equilibrio tra terroir, tradizione, natura e lavoro dell'uomo. Vini con un'impronta ricca e intensa, con una forte identità. Eric Dubois ha una grande esperienza in agricoltura biologica, biodinamica e trazione animale.