



LUX ROCCA

« Lumière de roches »

A la vigne comme au chai, le travail est réalisé par nos soins dans la joie.

Vin tranquille – Anjou Blanc – 12 % ALC/VOL.

Millésime 2022



Cépage 100 % Chenin

Géologie Coteau situé sur une faille de l'Anjou Noir.

Sol complexe : argile avec des schistes, des grès, des brèches de charbon, et des couches de tufs rhyolitiques.

Vinification Vinification avec peu d'intrants. Fin de fermentation et élevage de 7 mois en barriques (chêne) de plusieurs vins. Mis en bouteilles au domaine.

Sucre Pas de sucre résiduel

Sulfites SO₂ < 60 mg/L

Dégustation De légers tanins et une touche boisée discrète viennent conférer à ce vin, des notes de fruits mûrs. Un chenin souple, avec un peu de gras, qui donne un toucher en bouche soyeux. Un vin plaisir.

Service Température de service entre 10° et 12°

Conservation En cave. Conservation de 10 ans maximum.

DOMAINE NOCTUA – Amaury et Marie VAGANAY
63 rue des Roches – 49260 VAUDELNAY

www.domaine-noctua.com – domaine.noctua@gmail.com

