



**ANJOU BLANC " LES ROCHETTES "
2022 " COULEURS DU BREUIL " CH. DU
BREUIL**

Pays : France
Région : Loire
Sous région : Anjou
Cépage(s) : 80% chenin, 10% chardonnay, 10% sauvignon

Note de dégustation :



Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Une cuvée qui s'exprimera pleinement en compagnie de poissons et crustacés.

Commentaires du sommelier :



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

