



# Galaxy Caaaaaaat



Vin blanc de Loire ! Chenin Chenin Chenin.

Aaaaaaah le Ch'nin, cépage dont on peut tout produire (des effervescents aux liquoreux), cépage emblématique de la Vallée de la Loire, vignoble aux mille facettes, comme celle de l'Anjou noir, noir comme le schiste sur lequel Galaxy Caaaaaaat a décidé d'atterrir.



Dégustation  
4-6°



Accord  
principal



Déconseillé  
aux chiens

**Cuvée** : Galaxy Caaaaaaat

**Couleur** : Blanc

**Région** : Anjou Noir

**Cépages** : 100% Chenin Blanc

**Appellation** : Vin de France

**Alcool** : 12%

**Contenance** : 75 cl

N

## DÉGUSTATION

**Œil** : couleur or, reflets dorés.

**Nez** : poire, citron confit, paille fraîche.

**Bouche** : soyeuse et ample, à la finale mordante et minérale.

## Terroir

Parcelles vallonnées, aux multiples expositions, cultivées dans le respect du vivant et plantées sur des sols pauvres dont la roche-mère est le schiste.

## Vinification

Vendange manuelle, avec tri des raisins à la vigne. 100% Chenin Blanc, délicatement pressé puis fermenté en cuve inox. Produit à partir de levures indigènes, Galaxy Caaaaaaat ne voit aucun intrant durant tout le processus de vinification. Pas de chaptalisation, pas de désacidification/acidification, pas de colorant, pas d'épaississant... nous nous respectons et nous vous respectons. Elevage sur lies fines en cuve inox pendant 6 mois. Une microdose de sulfites est ajoutée avant la mise en bouteille (<20mg/l), notamment pour éviter l'apparition d'un « goût de souris ». Non filtré. Vin nature.

## Vigneron

Ce vin est un « **quatre-mains** » (six-mains même !). Il a été créé par **Christophe Kaczmarek, Daniel Craker et Marc Houtin**, vigneron des Vignes du Fresche, dans les terroirs vallonnés de l'Anjou Noir.

Les vins sont vinifiés, assemblés, mis en bouteille et conditionnés au domaine. De la vigne au chai, tout est fait avec respect, dans le but de régénérer les sols, favoriser la biodiversité et respecter les humains qui en font partie.