ANNA HAUGH
Vin blanc

Appellation:	Vin de France
Cépages :	Chardonnay (88 %) Viognier (12 %)
Alc/vol. :	13 %
Sol/Terroir :	Les vignes de 25 ans d'âge sont idéalement situées sur des pentes argilo-calcaires. Le viognier est planté sur un sol graveleux et le chardonnay sur des terres argilo-calcaires, dans le sud de la France, près de la cité de Carcassonne. Pas herbicides ni de pesticides : Certification HVE3
Vinification :	Le viognier fermente et effectue la fermentation malolactique dans des Fûts de chêne d'un vin. Le chardonnay fermente et est élevé dans des cuves en acier inoxydable.
Couleur :	Jaune pâle avec des reflets brillants.
Nez :	Bouquet aromatique alliant fleurs d'acacia, poire et fruits jaunes.
Dégustation :	Un équilibre parfait entre puissance et fraîcheur, avec une belle finale.
Conservation :	Jusqu'à 3 ans.
Mets et Vins :	Un vrai délice et recommandé par la Cheffe Anna HAUGH pour accompagner vos poissons et crustacés ou sa recette Signature "Merlu en croûte d'avoine avec sauce aux moules et vin blanc".

Une collection de vins créée par la Chef ANNA HAUGH - Grand Vin de France
Anna Haugh, cheffe et restauratrice . Anna a ouvert Myrtle en 2019, après avoir passé 20 ans dans certains des meilleurs restaurants de Londres, travaillant avec Gordon Ramsay et Phill Howard. Le restaurant Myrtle a été décrit comme un restaurant irlandais innovant. Anna utilise le meilleur des produits irlandais et reprend souvent des recettes irlandaises traditionnelles en les allégeant. Une version plus actuelle de la cuisine irlandaise. Anna a participé à de nombreuses émissions de télévision sur les chaînes britanniques et irlandaises. Elle est actuellement un chef invité régulier d'une émission matinale d'une chaîne britannique. Elle a déjà travaillé à la télévision sur Royal Recipes, Ready Steady Cook et Snack Masters.

Wines & Brands
+33 (0)6 07 71 20 36
contact@winesandbrands.com
95, rue du Rajol
34130 Mauguio
FRANCE

Document non-contractuel