



Nom du vin : Anjou blanc 2014

Superficie de la parcelle: assemblage de 4 parcelles de vignes plantées en 2000, 2001 et 2002

Dans le village de saint Lambert du Lattay et au clos des Huerdes à Beaulieu sur Layon

Appellation : Anjou blanc

Couleur : blanc

Sol : argile, graviers et altérites de schistes sur schistes

Cépage : chenin (sélection massale)

Porte greffe: le chenin est sur riparia gloire de Montpellier

Age moyen de la vigne: 15 ans

Densité: 6500 pieds/ha

Conduite de la vigne: biologique

Taille: guyot double

Vendanges : manuelles avec tris

Millésime : 2014

Vendange début octobre 2014

Vinification: pressée lente et fermentation spontanées en fûts

Fermentation malo-lactique spontanée en fûts

Elevage en futs de 2 vins pendant 11 mois

Rendement: 25hl/h

Sucres résiduels: 4gr/l

Alcool acquis: 13.50%vol

Soufre total : 30mg/L

Note de dégustation: vin sur le fruit, charnu et minéral

A boire frais mais pas froid et à ouvrir un peu à l'avance

Durée de conservation: 5 à 10 ans

Ce vin vous était proposé en bouteilles de 75cl et en magnums de 150cl