



Anjou blanc 2015

Assemblage de 4 parcelles de vignes plantées en 2000, 2001 et 2002 à saint Lambert du Lattay et au clos des Huerdes et Les Planches à Beaulieu sur Layon

Chenin

Sol : argile, graviers et altérites de schistes sur schistes

Densité: 6500 pieds/ha

Conduite de la vigne: biologique

Taille: guyot double

Vendanges : manuelles avec tris

Millésime : 2015

Vendangé les 23, 28 et 30 septembre 2015

Vinification: pressée lente et fermentation spontanées en fûts

Fermentation malo-lactique spontanée en fûts

Elevage en futs de 2 vins pendant 1 an

Mise en bouteilles le 30 aout 2016

Rendement: 30hl/h

Sucres résiduels: 2.8gr/l

Alcool acquis: 13% vol

So2 total :26mg/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 est proposé en bouteilles de 75cl et en magnums de 150cl