



Chenin 2017

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

Chenin

Sol : argile, graviers et altérites de schistes sur schistes

Densité: 6500 pieds/ha

Conduite de la vigne: biologique contrôlée par Bureau Veritas Qualité France

Taille: guyot double

Vendanges manuelles avec tris

Millésime : 2017

Vendangé les 12, 19 et 21 septembre 2017

Vinification: pressée lente et fermentation spontanées en fûts

Fermentation malo-lactique spontanée en fûts

Elevage en fûts

Mise en bouteilles en juillet 2018

Rendement: 38HL/H

Sucres résiduels: 3.9 gr/l

Alcool acquis: 12.50% vol

So2 total : Inférieur aux limites de quantification (Dioxyde de Soufre Total < 15 mg/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