

# Chenin

Appellation : Vin de France

## *Dans les vignes...*

Sol : Argile, graviers et altérites de schistes sur schistes

Age des vignes : Assemblage de nos jeunes vignes. Quatre parcelles de vignes plantées en 2000, 2001 et 2002 à Saint Lambert du Lattay et au Clos des Huerdes à Beaulieu sur Layon.

Cépages : Chenin

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

Taille : Guyot double.

Densité de plantation : 6500 pieds/ha.

Rendements : 38hl/ha

Vendange : Manuelles avec tris.

## *Au chai...*

Vinification : Pressurage lent en pressoir pneumatique. Fermentation alcoolique et malo-lactique pour une partie en cuve inox, une partie en cuve béton et une partie en foudre. Élevage de 6 mois sur lies fines. Assemblage 1 mois et demi avant la mise en bouteille. Levures indigènes.

Alcool : 13%

Soufre total en mg/L : 24 mg/L

Mise en bouteille : avril 2021

## *A la dégustation...*

Commentaire de dégustation : Vin blanc sec. Nez expressif aux notes d'agrumes et d'ananas. En bouche, le vin exprime toute sa maturité et garde de la fraîcheur grâce à ce millésime précoce. Soutenu par un boisé très subtil, ce vin puissant se termine sur une finale tendue et minérale à la fois.

Température de dégustation optimale : A boire frais

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl et en magnum.

