

# 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 : 6 500 pieds/ha.

Rendements : 30hl/ha

Vendange : Manuelles avec tris.

## *Au chai...*

Vinification : Pressurage lent en pressoir pneumatique. Élevage de 6 mois en cuve inox, sur lies fines.

Levures indigènes. Vin non filtré.

Alcool : 12.5%

Sucres résiduels : 0.4 g/L

Acidité totale : 3.5 g/L

Soufre total en mg/L : 20 mg/L

Mise en bouteille : 27 mars 2022

Nbr de bouteilles produites : 12000 BT

## *A la dégustation...*

Commentaire de dégustation : Vin blanc sec. Attaque fruitée, un vin croquant.

Température de dégustation optimale : A boire frais

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl uniquement.

