

Initials BB

AOC Anjou

Vin de notre plus ancienne parcelle des Bonnes Blanches. Petite parcelle de 66 ares qui chaque année nous donne des raisins d'exception.

Millésime 2008

Cépage : Chenin

Porte greffe: Rupestris du Lot

Sol sablo-limoneux

Sous-sol de schistes verts dégradés à texture sablo-limoneuse-argileuse

Age moyen des vignes : 35 ans

Vendanges manuelles avec tris

Vinification : Pressée lente puis, fermentation en fûts

Fermentations alcoolique et malolactique et élevage en fût

Élevage : 12 mois en Fûts

Alcool acquis: 13.8%

Sucres réducteurs: 2.8

Soufre total: 48 mg/L

Température de service idoine : frais mais pas froid

Alliance gastronomique recommandée : Apéritif, Ris de veau, cote de veau, poularde, bar grillé, fromages à pâtes cuites, à croûtes lavées et à croûtes fleuries etc..

Note de dégustation : Vin gras, minéral et tendu complexe long en bouche.