

NOM DU VIN : LES BONNES BLANCHES
SUPERFICIE DE LA PARCELLE: 1.50HA
SITUATION GEOGRAPHIQUE: SUR LA RIVE GAUCHE DU LAYON
APPELLATION : VIN DE FRANCE
COULEUR : BLANC
EXPOSITION: NORD-EST
SOL : ARGILEAVEC DES PETITS GALETS RONDS ET BLANCS QU ON APPELLE
DES « BONNES BLANCHES » SUR AFFLEUREMENT DE SCHISTES
CEPAGE : Chenin (sélection massale)
PORTE GREFFE: Riparia Gloire de Montpellier
AGE MOYEN DE LA VIGNE: 40 ANS
DENSITE : 6500 PIEDS/HA
CONDUITE DE LA VIGNE: BIOLOGIQUE
TAILLE: GUYOT DOUBLE
VENDANGES : manuelles avec tris
MILLESIME : 2013
VENDANGE en OCTOBRE 2013
VINIFICATION: Pressée lente et fermentation spontanées en fûts
FERMENTATION malo-lactique spontanée en fûts
ELEVAGE EN FUTS DE 2 VINS pendant 11 mois
RENDEMENT: 25HL/H
SO2: 20mg/L
SUCRES RESIDUELS: 5gr/L
ALCOOL ACQUIS: 13.50%vol
NOTE DE DEGUSTATION: VIN DE GASTRONOMIE, TENDU, COMPLEXE, ET
MINERAL
A boire frais mais pas froid et à ouvrir un peu à l'avance
DUREE DE CONSERVATION: 20 ANS