



Les Bonnes Blanches

Superficie de la parcelle: 1.50ha

Situation géographique: sur la rive gauche du layon

Appellation : Vin de France

Couleur : blanc

Exposition: nord-est

Sol : argile avec des petits galets ronds et blancs qu'on appelle des « bonnes blanches » sur affleurement de schistes

Cépage : chenin (sélection massale)

Porte greffe: Riparia Gloire de Montpellier

Age moyen de la vigne: 40 ans

Densité : 6500 pieds/ha

Conduite de la vigne: biologique certifiée Qualité France

Taille: guyot double

Vendanges : manuelles avec tris

Millésime : 2014

Vendange en octobre 2014

Vinification: pressée lente et fermentation spontanées en fûts

Fermentation malo-lactique spontanée en fûts

Elevage en fûts pendant 11 mois

Rendement: 25hl/h

So₂: 35mg/l

Sucres résiduels: 3.6gr/l

Alcool acquis: 13.50%vol

Note de dégustation: vin de gastronomie, très tendu, complexe, et minéral

A boire frais mais pas froid et à ouvrir un peu à l'avance

Durée de conservation: 20 ans