



Tenderness 2010

Appellation : AOC Anjou

Cépage : Chenin (sélection massale)

Porte greffe : Rupestris du Lot

Age moyen de la vigne : 40 ans

Superficie de la parcelle : 2 Ha

Vin mis en bouteilles par Christian Brault

Sol : parcelle en pente légère, argile et graviers sur schiste, avec en bas des galets ronds et des quartzs ;

Orientation : Sud-Ouest

Rendement sur cette parcelle : 20HL

Vendanges manuelles avec tris

Pressée lente

Fermentations spontanée alcoolique,/ malolactique et élevage en fût pendant 18 mois

Mise en bouteilles sous atmosphère stérile par un professionnel

Alcool acquis : 13% vol

Sucres résiduels : 15g/L

Soufre total : 30mg/L

Soufre Libre : 12mg/L

PH : 3.05

Délai de garde conseillé : 10 ans et plus

Température de service idoine : frais mais pas froid et à ouvrir un peu à l'avance

Alliance gastronomique : Sandre au beurre blanc, bar grillé, ris de veau, belle volaille, poisson, fromage à croûte lavée...tout seul

Beau vin, sur le fruit,riche, complexe, vin de gastronomie