

## Chenin 2023

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 : 45hl/ha

Vendange : Manuelles avec tris.

### *Au chai...*

Vinification : Pressurage lent en pressoir pneumatique. Élevage de 6 mois en cuve inox et béton sur lies fines. Levures indigènes. Vin non filtré.

Alcool : 11%

Sucres résiduels : 0.4 g/L

Mise en bouteille : 21 mars 2024

Nbr de bouteilles produites : 20 000 BT

### *A la dégustation...*

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

Température de dégustation optimale : A boire frais

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

