



Les Bonnes Blanches

AOC Anjou

« Les Bonnes Blanches » est une partie du vignoble d'une trentaine d'hectares en AOC Coteaux du Layon Saint Lambert dans laquelle nous exploitons 3 parcelles de chenin.

Millésime 2009

Cépage : Chenin

Porte greffe: Rupestris du Lot

Sol altérite de schistes et quartz  
Sous-sol de schistes

Age moyen des vignes : 35 ans

Superficie des parcelles : 2,5 hectares

Vendanges manuelles avec tris

Vinification : Pressée lente.  
Fermentations spontanées alcoolique / malolactique et élevage en fût

Élevage : 12 mois en Fûts

Alcool acquis: 14%vol  
Ph :3.13  
Sucres réducteurs: 5g/L  
Soufre total: 54 mg/l  
Soufre libre : 8 mg/L

Ris de veau, cote de veau, poularde, bar grillé, homard, fromages à pâtes cuites, à croûtes lavées et à croûtes fleuries etc..

Vin ample, minéral, long, vif et tendu aux arômes complexes fruités et épicés

Culture certifiée en agriculture biologique par Qualité-France, licence n°2009-3049