



Initials BB

AOC Anjou

Vin de notre plus ancienne parcelle des Bonnes Blanches. Petite parcelle de 66 ares qui chaque année nous donne des raisins d'exception.

Millésime 2009

Cépage : Chenin

Porte greffe: Rupestris du Lot

Sol sablo-limoneux

Sous-sol de schistes verts dégradés à texture sablo-limoneuse-argileuse

Age moyen des vignes : 35 ans

Vendanges manuelles avec tris

Vinification : Pressée lente puis, fermentation en fûts

Fermentations alcoolique et malolactique et élevage en fût

Élevage : 12 mois en Fûts

Alcool acquis: 14.07%

Sucres réducteurs: 7.4g/L

PH : 3.12

Soufre total: 46 mg/L

Soufre libre : 6 mg/L

Température de service idéale : frais mais pas froid

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

Vin gras, minéral et tendu, complexe, long en bouche.

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