



NOM DU VIN : LES BONNES BLANCHES  
SUPERFICIE DE LA PARCELLE: 1.50HA  
SITUATION GEOGRAPHIQUE: SUR LA RIVE GAUCHE DU LAYON  
APPELLATION : VIN DE FRANCE  
COULEUR : BLANC  
EXPOSITION: NORD-EST  
SOL : ARGILEAVEC DES PETITS GALETS RONDS ET BLANCS QU ON APPELLE  
DES « BONNES BLANCHES » SUR AFFLEUREMENT DE SCHISTES  
CEPAGE : Chenin (sélection massale)  
PORTE GREFFE: Riparia Gloire de Montpellier  
AGE MOYEN DE LA VIGNE: 40 ANS  
DENSITE : 6500 PIEDS/HA  
CONDUITE DE LA VIGNE: BIOLOGIQUE  
TAILLE: GUYOT DOUBLE  
VENDANGES : manuelles avec tris  
MILLESIME : 2012  
VENDANGE LE 9 OCTOBRE 2012  
VINIFICATION: Pressée lente et fermentation spontanées en fûts  
FERMENTATION malo-lactique spontanée en fûts  
ELEVAGE EN FUTS DE 2 VINS pendant 11 mois  
RENDEMENT: 25HL/H  
SO2: 20mg/L  
SUCRES RESIDUELS: 1.7gr/L  
ALCOOL ACQUIS: 13.50%vol  
NOTE DE DEGUSTATION: VIN DE GASTRONOMIE, TENDU, COMPLEXE, ET  
MINERAL  
A boire frais mais pas froid et à ouvrir un peu à l'avance  
DUREE DE CONSERVATION: 20 ANS