

NOM DU VIN : ANJOU BLANC 2012
SUPERFICIE DE LA PARCELLE: ASSEMBLAGE DE 4 PARCELLES DE VIGNES
PLANTEES EN 2000, 2001 ET 2002
SITUATION GEOGRAPHIQUE: A LA CHAUVIERE
DANS LE VILLAGE DE SAINT LAMBERT DU LATTAY ET AU CLOS DES HUERDES
A BEAULIEU SUR LAYON
APPELLATION : ANJOU BLANC
COULEUR : BLANC
SOL : ARGILE, GRAVIERS ET ALTERITES DE SCHISTES SUR SCHISTES
CEPAGE : Chenin (sélection massale)
PORTE GREFFE: LE CHENIN EST SUR RIPARIA GLOIRE DE MONTPELLIER ET
AGE MOYEN DE LA VIGNE: 11 ANS
DENSITE: 6500 PIEDS/HA
CONDUITE DE LA VIGNE: BIOLOGIQUE
TAILLE: GUYOT DOUBLE
VENDANGES : MANUELLES AVEC TRIS
MILLESIME : 2012
VENDANGE DEBUT 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: inf LDQ -15mg/L
SUCRES RESIDUELS: 2gr/L
ALCOOL ACQUIS: 13.50%vol
NOTE DE DEGUSTATION: VIN SUR LE FRUIT, CHARNU ET MINERAL
A boire frais mais pas froid et à ouvrir un peu à l'avance
DUREE DE CONSERVATION: 5 A 10 ANS
CE VIN VOUS EST PROPOSE EN BOUTEILLES DE 75CL ET EN MAGNUMS DE
150CL

NB :infLDQ : inférieur aux limites de quantification