



NOM DU VIN : ANJOU BLANC 2013

SUPERFICIE DE LA PARCELLE: ASSEMBLAGE DE 4 PARCELLES DE VIGNES PLANTEES EN 2000, 2001 ET 2002

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

AGE MOYEN DE LA VIGNE: 14 ANS

DENSITE: 6500 PIEDS/HA

CONDUITE DE LA VIGNE: BIOLOGIQUE

TAILLE: GUYOT DOUBLE

VENDANGES : MANUELLES AVEC TRIS

MILLESIME : 2013

VENDANGE DEBUT OCTOBRE 2013

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

SUCRES RESIDUELS: 6gr/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