

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 et 2 parcelles de cabernet sauvignon.

Millésime 2008*

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

Superficie des parcelles : 2,5 hectares

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: 13.9%

Sucres réducteurs: 2.3g/L

Soufre total: 52mg/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