



## Bonnes Blanches

Appellation : Anjou Blanc

### *Dans les vignes...*

Nous sommes particulièrement attachés à cette belle parcelle des Bonnes Blanches. Située sur la rive gauche du layon, ces deux hectares en terrasse exposés nord-est, donne chaque année de fabuleux raisins, très complexes.

Sol : limons avec des petits galets ronds et blancs appelés « Bonnes Blanches » sur affleurement de schistes.

Age des vignes : environ 45 ans

Cépages : Chenin

Conduite de la vigne : Agriculture biologique certifié par Qualité France

Taille : Guyot

Densité de plantation : 6 500 pieds/ha

Rendements : 9 hl/ha

Vendange : Manuelle

### *Au chai...*

Vinification : pressurage direct, débordage de 36 heures. Début de fermentation spontanée en cuve grâce aux levures indigènes puis entonnage pour la fin de fermentation et l'élevage sur lie de 10 mois sans batonnage. Vin non filtré.

Alcool : 13%

Sucre résiduel : 1.4 g/l

Acidité totale : 3.7 g/l

Soufre total en mg/L : en dessous des limites de perception

Mise en bouteille : aout 2022

Nbr de bouteilles produites : 2 000 bouteilles

### *A la dégustation...*

Commentaire de dégustation : vin de gastronomie, fin et complexe soutenu par sa tension minérale.

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl

