



Chenin 2018

Assemblage de 4 parcelles de vignes plantées en 2000, 2001 et 2002 à saint Lambert du Lattay et au clos des Huerdes à Beaulieu sur Layon

Chenin

Sol : argile, graviers et altérites de schistes sur schistes

Densité: 6500 pieds/ha

Conduite de la vigne: biologique contrôlée par Bureau Veritas Qualité France

Taille: guyot double

Vendanges manuelles avec tris

Millésime : 2018

Vendangé les 18, 25, 27 et 28 septembre

Vinification: pressée lente et fermentation alcoolique et fermentation malo-lactique

En cuve inox. Elevage 8 mois sur lies

Mise en bouteilles en avril 2018

Rendement:35 HL/H

Sucres résiduels: 2.8 gr/l

Alcool acquis: 13,5 % vol

So2 total : 28 mg/L

Note de dégustation: vin sur le fruit, charnu et minéral

A boire frais mais pas froid et à ouvrir un peu à l'avance

Durée de conservation: 5 à 10 ans

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl et en magnums