



Overmars 2018

Chenin issu de vignes plantées en 2001 à Beaulieu dur Layon

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 le 28 septembre

Macération pelliculaire de 7 jours en égrappé avec pigeage quotidien

Elevage de 8 mois en foudre de 25hl

Mise en bouteilles en juillet 2019

Rendement:30 HL/H

Sucres résiduels: 0 gr/l

Alcool acquis: 14,5 % vol

So2 total : inférieur à 10mg/l

Note de dégustation: vin blanc puissant aux arômes de fruits compotés, équilibré par une belle trame tannique

A boire à 15°

Durée de conservation: 10 ans et plus