

Cuvée : Les **Bonnes Blanches**

Millésime 2006

Les Bonnes Blanches est le nom de tout un secteur d'une trentaine d'hectares en AOC Coteaux du Layon Saint Lambert dans lequel nous avons 3 parcelles de chenin que nous vendangeons à un potentiel de 13,5° pour faire un vin blanc sec.

Appellation : AOC ANJOU

Cépage : Chenin

Porte greffe: Rupestris du Lot

Sol peu profond d'altérite de schiste et quartz sur roche mère schiste.

Age moyen des vignes : 35 ans

Superficie des parcelles : 3 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
Soufre total : 22mg/l

Délai de garde : 10 ans et plus (les vins élevés en fût subissent une oxydation ménagée et sont donc très solides)

Température de service idoine : frais mais pas froid

Alliance gastronomique recommandée : Apéritif, Ris de veau, cote de veau, poularde, bar grillé, fromages à pâtes cuites, à croûtes lavées et à croûtes fleuries etc..

Note de dégustation : Vin gras, minéral et tendu aux arômes d'acacia, fruités et épicés