



Vin de France

- Le Pont Martin 2020.

Cépage

- Chenin (100%).

Terroir

- Schistes gréseux couvrant la totalité du sol, vignes en coteau au bord de l'Arcison (affluent du Layon).

Rendement

- 18 hectolitres/hectares.

Vinification

- Pressurage (pneumatique), à basse pression
- Léger débouillage de 12 heures avec reprise des bourbes légères.
- Mise en barriques de chêne de 2 vins pour la fermentation alcoolique et l'élevage (12 mois).

Service

- Servir à 8-10°C, vin de garde.
- Accord mets : à l'apéritif avec le foie gras, les poissons en sauce, les volailles à la crème ou aux fruits et les fromages bleus. A essayer sur un crumble aux pommes.

Analyses

- **Alcool** : 11.26 %Vol // **Sucres résiduels**: 93.2 gr/l // **Acidité tot** : 3.31 gr/l // **Acidité Vol** : 0.99 gr/l // **So2 total** : 40 mg/l

Le Pont Martin

