



Famille Vaillant
LES GRANDES VIGNES

Vin de France

- La Varenne du Poirier 2022.

Cépage

- Chenin (100%), vignes de 25 ans en moyenne.

Terroir

- Schistes noirs couvrant au 2/3 du sol, vignes en coteaux au bord de l'Arcison (affluent du Layon).

Rendement

- 28 hectolitres/hectares.

Vinification

- Pressurage (pneumatique), à basse pression.
- Léger débourbage de 12 heures avec reprise des bourbes légères.
- Mise en barriques de chêne de 400L pour la fermentation alcoolique et la fermentation malo-lactique.
- Elevage en fût pendant 9 mois.
- Sans sulfites ajoutés, sans filtration.

Service

- Servir à 8°C.
- Accord mets : accompagne le poisson de Loire en sauce, les viandes blanches à la crème et les fromages.

Analyses

- **Alcool** : 12.78 %Vol // **Acidité tot** : 4.87 gr/l // **So2 total** : <7 mg/l //
Sucres résiduels : 0.5 g/l

La Varenne du Poirier



Laurence, Jean-François et Dominique VAILLANT - Vignerons
SCEA VAILLANT - «La Roche Aubry» - Thouarcé - 49380 BELLEVIGNE EN LAYON
02.41.54.05.06 - vaillant@domainelesgrandesvignes.com - www.domainelesgrandesvignes.com

