



Famille Vaillant
LES GRANDES VIGNES

Appellation d'Origine Protégée

- Anjou Villages 2017.

Cépage

- Cabernet franc (100%), vignes âgées de 30 ans en moyenne.

Terroir

- Altérite de schiste gris-noir.

Rendement

- 38 hectolitres/hectares.

Vinification

- Dès réception, la vendange est égrappée, puis macérée par infusion pendant 4 semaines
- Pressurage (pneumatique) puis mise en barrique de chêne de 2 vins pour un élevage de 15 mois avec une fermentation malo-lactique.
- Assemblage et mise en bouteilles : 12 novembre 2018.
- Sans filtration et sans sulfites ajoutés

Service

- Servir à 12-14°C.
- Accord mets : Viandes rouges, fromages et gibiers.

Analyses

- **Alcool** : 13.13 %Vol // **Acidité tot** : 3.7 gr/l // **Acidité Vol** : 0,70 gr/l //
So2 libre: <10 mg/l (naturel) // **So2 total** : <10 mg/l (naturel)

L'Ancrerie



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

