



*Famille Vaillant*  
LES GRANDES VIGNES

## Vin de France

- L'Aubinaie 2021

## Cépage

- Cabernet franc (50%)
- Cabernet Sauvignon (50%)

## Terroir

- Graves-falun-schiste et sablo-argilo-caillouteux

## Rendement

- 45 hectolitres/hectares

## Vinification

- Dès réception, la vendange est égrappée, puis macérée par infusion pendant 3 semaines.
- Pressurage (pneumatique) puis mise en barrique de chêne pour un élevage de 9 mois.
- Sans filtration et sans sulfites ajoutés.

## Service

- Servir à 12°C
- Accord mets : Viandes grillées, volailles, charcuteries, fromages.

## Analyses

- **Alcool** : 13.56 %Vol // **Acidité tot** : 4.05 gr/l // **So2 libre**: Non détectable (naturel) // **So2 total** : Non détectable (naturel)

## *L'Aubinaie*



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

