



Vin de France

- La Varenne du Poirier 2023.

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

- 40 hectolitres/hectare

Vinification

- Pressurage (pneumatique), à basse pression.
- Léger débourbage de 12 à 18h avec reprise des bourbes légères.
- Mise en fûts de chêne de 400L pour les fermentations alcooliques et malolactiques. Elevage de 11 mois.
- Soutirage en cuve souterraine céramique puis mise en bouteille au printemps 2025.
- 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** : 11.26 %Vol // **Acidité totale** : 4.52 gr/l // **Acidité volatile** : 0.85 gr/l // **SO2 total** : 14 mg/l

La Varenne du Poirier

