



VAILLANT

# Domaine les Grandes Vignes

*une histoire de famille*

## La Varenne de Combre

### Appellation d'Origine Contrôlée

- Anjou Blanc 2016.

### Cépage

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

### Terroir

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

### Rendement

- 7 hectolitres/hectares.

### Vendange

- Récolte manuelle du 30 septembre au 03 octobre 2016.

### Vinification

- Pressurage (pneumatique), à basse pression.
- Léger débourage 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 12 mois.
- Mise en bouteille le 17 avril 2018.
- Sans filtration et sans sulfites ajoutés.

### Dégustation

«La Varenne de Combre» se caractérise par une robe jaune dorée. Au nez chaleureux et confit. Tout en tension saline, la bouche offre une belle continuité du début à la fin.

### Service

- Servir à 8°C, conservation de 6 ans.
- Accord mets : accompagne le poisson de Loire en sauce, les viandes blanches à la crème et les fromages.

### Analyses

- **Alcool** : 14,23 %Vol // **Acidité tot** : 4,10gr/l // **So2 libre**: 18 mg/l (naturel) // **So2 total**: 44 mg/l (naturel).



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

