



VAILLANT

Domaine les Grandes Vignes

une histoire de famille

La Varenne du Poirier

Appellation d'Origine Contrôlée

- Anjou Blanc 2017.

Cépage

- Chenin (100%), vignes de 20 ans en moyenne.

Terroir

- Schistes gréseux couvre au 2/3 du sol, vignes en coteau au bord de l'Ar-cison (affluent du Layon).

Rendement

- 18 hectolitres/hectares.

Vendange

- Récolte manuelle le 21 septembre 2017.

Vinification

- Pressurage (pneumatique), à basse pression.
- Léger débouillage 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 10 janvier 2019.

Dégustation

«La Varenne du Poirier» se caractérise par une robe jaune dorée (jus de coing). Au nez, des arômes de fruits mûrs et compotés. La bouche offre un fruité croquant avec de belles tenues denses et délicates.

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** : 13.40 %Vol // **Acidité tot** : 4.79 gr/l // **So2 libre** : 10 mg/l // **So2 total** : 28 mg/l // **Sucres résiduels** : 2.5 g/l



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

