



Appellation d'Origine Protégée

- Bonnezeaux 2015.

Cépage

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

Terroir

- Schiste veiné de quartz et phtanite sur des coteaux aménagés en terrasse

Rendement

- 18 hectolitres/hectares

Vinification

- Pressurage (pneumatique), à basse pression
- Léger débourbage de 12 heures avec reprise des bourbes légères.
- Mise en barriques de chêne de 2 vins pour la fermentation alcoolique et l'élevage (12 mois).
- Mise en bouteille le 19 septembre 2016

Service

- Servir à 8-10°C, vin de garde.
- Accord mets : à l'apéritif avec le foie gras, les poissons en sauce, les volailles à la crème ou aux fruits et les fromages bleus. A essayer sur un crumble aux pommes.

Analyses

- **Alcool** : 11,09 %Vol // **Sucres résiduels**: 159,5 gr/l // **Acidité tot** : 5,12 gr/l // **Acidité Vol** : 0,80 gr/l // **So2 libre**: 12 mg/l // **So2 total** : 108 mg/l

Le Malabé

