



# DOMAINE LES GRANDES VIGNES

*une histoire de famille*

## Le Pont Martin

### Appellation d'Origine Contrôlée

- Coteaux du Layon 2017.

### Cépage

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

### Terroir

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

### Rendement

- 22 hectolitres/hectares.

### Vinification

- Pressurage (pneumatique), à basse pression
- Léger débourage de 12 heures avec reprise des bourbes légères.
- Mise en barriques de chêne de 2 vins pour la fermentation alcoolique et l'élevage (9 mois).
- Mise en bouteille le 30 novembre 2018.

### Dégustation

«Le Pont Martin» se caractérise par une robe jaune aux nuances orangées. Au nez, des parfums intenses de fruits blancs et de miel avec des notes boisées et grillées. Une bouche moelleuse, douce et charnue avec des arômes de pêche, ananas confit et fleurs miellées, qui persistent dans une finale à la belle minéralité.

### 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** : 14,3 %Vol // **Sucres résiduels**: 46,7 gr/l // **Acidité tot** : 4,9 gr/l  
// **Acidité Vol** : 1,02 gr/l // **So2 libre**: ND // **So2 total** : 48 mg/l

