



Appellation d'Origine Protégée

- 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 débouillage 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.

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

Le Pont Martin

