



*Famille Vaillant*  
LES GRANDES VIGNES

## Appellation d'Origine Protégée

- Coteaux du Layon 2018.

## 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 débordage 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 30 novembre 2019.

## 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** : 12.94 %Vol // **Sucres résiduels**: 149 gr/l // **Acidité tot** : 4.5 gr/l  
// **Acidité Vol** : 1.09 gr/l // **So2 libre**: ND // **So2 total** : 30 mg/l

## *Le Pont Martin*



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

