



Vin de France

- Les Mailles à l'Endroit 2022.

Cépage

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

Terroir

- Schistes à schiste gréseux.

Rendement

- 26 hectolitres/hectare

Vinification

- Pressurage (pneumatique), à basse pression.
- Léger débourbage de 12 à 18h avec reprise des bourbes légères.
- Mise en fûts de chêne de 400L pour les fermentations alcooliques et malolactiques. Elevage de 12 mois.
- Soutirage en cuve puis mise en bouteille en novembre 2023.
- Sans sulfites ajoutés, sans filtration.

Service

- Servir à 10-12°C.
- Accord mets : accompagne les poissons de Loire en sauce, les viandes blanches à la crème et au fromage.

Analyses

- **Alcool** : 12.85 %Vol // **Acidité totale** : 5.42 gr/l // **SO2 total** : 14 mg/l

Les Mailles à l'Endroit

