



*Famille Vaillant*  
LES GRANDES VIGNES

## Vin de France

- Les Mailles à l'Endroit 2020.

## Cépage

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

## Terroir

- Schistes à schiste gréseux.

## Rendement

- 30 hectolitres/hectares.

## Vinification

- Pressurage (pneumatique), à basse pression.
- Léger débourbage de 12 heures avec reprise des bourbes légères.
- Mise en barriques de chêne de 400L pour la fermentation alcoolique et la fermentation malo-lactique.
- Elevage en fût pendant 12 mois.
- Sans filtration, sans sulfites ajoutés

## 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** : 12.34 %Vol // **Sucres résiduels** : 0.7 g/l // **Acidité tot** : 5.01 gr/l // **Acidité Vol** : 0.74 gr/l // **So2 total** : 16 mg/l (naturel)

## *Les Mailles à l'Endroit*



Laurence, Jean-François et Dominique VAILLANT - Vignerons  
GAEC VAILLANT - «La Roche Aubry» - Thouarcé - 49380 BELLEVIGNE EN LAYON  
02.41.54.05.06 - vaillant@domainesgrandesvignes.com - www.domainesgrandesvignes.com

