Famille Vaillant
LES GRANDES VIGNES

Les Mailles à l'envers

Vin de France

- Les Mailles à l'Envers 2018.

Cépage

- Cabernet franc (100%), vignes des 25 ans en moyenne.

Terroir

- Schistes à schiste gréseux.

Rendement

- 16 hectolitres/hectares.

Vinification

- Dès réception, la vendange est égrappée, puis macérée par infusion pendant 4 semaines.
- Pressurage (pneumatique) puis mise en barrique de chêne de 2 vins pour un élevage de 36 mois.
- Assemblage et mise en bouteilles : Novembre 2021.
- Sans filtration et sans sulfites ajoutés.

Service

- Servir à 14-16°C.
- Accord mets : Viandes rouges, fromages et gibiers.

Analyses

- **Alcool** : 15.66 %Vol // **Sucres résiduels :** 1.8 g/l // **Acidité tot** : 4.22 gr/l // **Acidité Vol** : 0,89 gr/l // **So2 total** : 20 mg/l (naturel)

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