



*Famille Vaillant*  
LES GRANDES VIGNES

## Appellation d'Origine Protégée

- Anjou Fines Bulles, Brut Nature 2010.

## Cépage

- Chenin (100%), vignes de 30 ans en moyenne.

## Terroir

- Schiste gris.

## Rendement

- 45 hectolitres/hectares.

## Vinification

- Dès réception de la vendange, pressurage (pneumatique) des raisins avec sélection des jus de goutte.
- Fermentation alcoolique partielle en barrique.
- Tirage des bouteilles à 25g/l de sucres résiduels.
- Stockage dans un local chauffé pour la prise de mousse.
- Vieillessement sur lattes pendant 7 ans.
- Sans filtration et sans sulfites ajoutés.

## Service

- Servir à 8-10°C.
- Accord mets : Parfait pour l'apéritif ou sur un dessert aux poires.

## Analyses

- **Alcool** : 13,50 %Vol // **Sucres résiduels**: 1,9 gr/l // **Acidité tot** : 4,92 gr/l // **Acidité Vol** : 0,40 gr/l // **So2 total** : <10 mg/l // **So2 libre** : 5<g/l

## Musemé



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

