



Famille Vaillant
LES GRANDES VIGNES

Appellation d'Origine Protégée

- Anjou Mousseux, 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** : Non détectable

Musemé

