



Vin de France

- La Varenne de Combre 2020.

Cépage

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

Terroir

- Schistes noirs couvrant la totalité du sol, vignes en coteaux au bord de l'Arcison (affluent du Layon).

Rendement

- 17 hectolitres/hectares.

Vinification

- Pressurage (pneumatique), à basse pression.
- Léger débouillage de 24 heures avec reprise des bourbes légères.
- Mise en jarres 500L et oeufs 200L de grès pour la fermentation alcoolique et la fermentation malo-lactique.
- Elevage en jarres et oeufs de grès.
- Sans filtration et sans sulfites ajoutés.

Service

- Servir à 8°C, conservation de 6 ans.
- Accord mets : accompagne le poisson de Loire en sauce, les viandes blanches à la crème et les fromages.

Analyses

- **Alcool** : 12.69 %Vol // **Sucres résiduels**: 2.2 g/l // **Acidité tot** : 5.64 gr/l // **So2 libre** : Non détectable // **So2 total** : Non détectable

La Varenne de Combre

