



Famille Vaillant
LES GRANDES VIGNES

Vin de France

- La Varenne de Combre 2021.

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

- 24 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 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** : 12.07 %Vol // **Sucres résiduels**: 0g/l // **Acidité tot** : 5.18 gr/l //
So2 libre : Non détectable // **So2 total** : 23mg/l

La Varenne de Combre



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

