



Famille Vaillant
LES GRANDES VIGNES

Appellation d'Origine Protégée

- Anjou Blanc 2017.

Cépage

- Chenin (100%), vignes de 25 ans en moyenne.

Terroir

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

Rendement

- 25 hectolitres/hectares.

Vinification

- Pressurage (pneumatique), à basse pression.
- Léger débouillage de 12 heures avec reprise des bourbes légères.
- Mise en barriques de chêne de 400L (50%) et en amphore grès (50%) pour la fermentation alcoolique et la fermentation malo-lactique.
- Elevage pendant 12 mois.
- Mise en bouteille en avril 2019.
- 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** : 13.52 %Vol // **Acidité tot** : 4.7gr/l // **So2 libre** : 16 mg/l (naturel) // **So2 total** : 34 mg/l (naturel).

La Varenne de Combre



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

