



Famille Vaillant
LES GRANDES VIGNES

Appellation d'Origine Protégée

- Anjou Blanc 2018.

Cépage

- Chenin (100%), vignes de 20 ans en moyenne.

Terroir

- Schistes gréseux couvre au 2/3 du sol, vignes en coteau au bord de l'Arçison (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 pour la fermentation alcoolique et la fermentation malo-lactique.
- Elevage en fût pendant 12 mois.
- Mise en bouteille le 29 novembre 2019.
- Sans filtration ni 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** : 13.27 %Vol // **Acidité tot** : 4.79 gr/l // **Acidité vol** : 0.70 gr/l //
So2 libre : <10 mg/l // **So2 total** : <28 mg/l // **Sucres résiduels** : 1.4 g/l

La Varenne du Poirier



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

