



*Famille Vaillant*  
LES GRANDES VIGNES

## Vin de France

- La Varenne du Poirier 2020.

## Cépage

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

## Terroir

- Schistes noirs couvrant au 2/3 du sol, vignes en coteaux au bord de l'Arcison (affluent du Layon).

## Rendement

- 28 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.
- Sans sulfite ajoutés, sans filtration.

## 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** : 12.68 %Vol // **Acidité tot** : 5.03 gr/l // **Acidité vol** : 0.78 gr/l //  
**So2 total** : 13 mg/l // **Sucres résiduels** : 2.6 g/l

## La Varenne du Poirier



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

