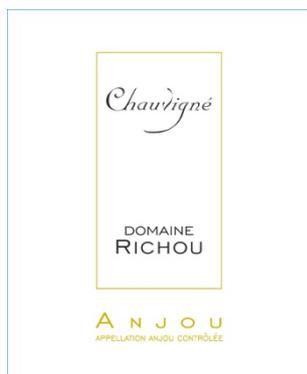


fiche technique



GAMME : LARGE SOIF

CHAUVIGNÉ

2018

AOC ANJOU BLANC

GÉOLOGIE

Schistes de l'Anjou noir.

ENCÉPAGEMENT

Chenin.

MODE DE CULTURE

Les sols sont labourés et naturellement enherbés. Les vignes sont protégées par des préparations à base de plantes naturelles.

VINIFICATION

Fermentation et élevage de 6 mois en cuve inox.

ANALYSE

Soufre : libre < 10 mg/L, total 39 mg/L

Alcool : 13,7% vol

Acidité totale : 3,78 g/L

Sucre : 1,9 g/L

DÉGUSTATION

Cette cuvée d'assemblage de plusieurs de nos parcelles possède une belle fraîcheur minérale liée aux sols volcaniques dont il est issu.

CONSEILS

Garde : sur le millésime.

