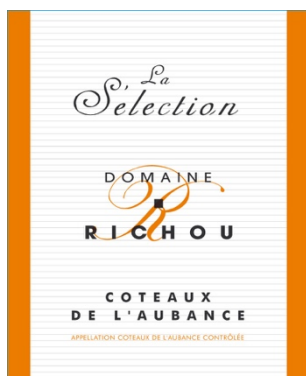


# fiche technique



**GAMME : ASSEMBLAGE**

**SÉLECTION**

**2016**

**AOC COTEAUX DE L'AUBANCE**

## **GÉOLOGIE**

Schistes de l'Anjou noir.

## **ENCÉPAGEMENT**

Chenin.

## **MODE DE CULTURE**

Les sols sont labourés et naturellement enherbés.

## **VINIFICATION**

Fermentation et élevage de 15 à 18 mois.

## **ANALYSE**

Soufre : libre < 27 mg/L, total 105 mg/L

Alcool : 13,4% vol

Acidité totale : 4,59 g/L

Sucre : 54,6 g/L

## **DÉGUSTATION**

Récolté tardivement sur les coteaux, sa sélection se fait par tries de vendanges successives afin d'obtenir des raisins en sur-maturation. Cette récolte se fait en 3 passages de début octobre à mi-novembre. A ce vin naturellement liquoreux, le cépage et le terroir apportent beaucoup d'élégance et de fraîcheur.

## **CONSEILS**

Garde : 10 ans et plus.

