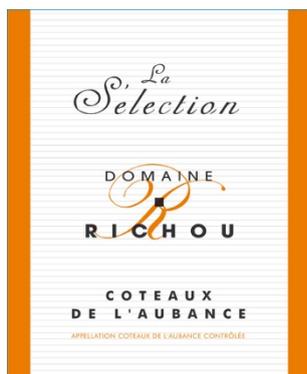


fiche technique



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.

