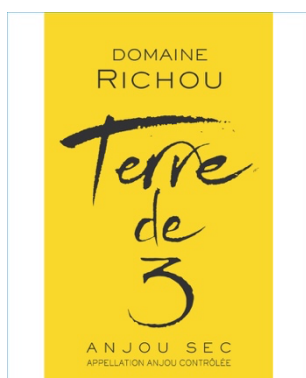


# fiche technique



**GAMME : ASSEMBLAGE**

**TERRE DE 3**

**2017**

**AOC ANJOU BLANC**



## **GÉOLOGIE**

Schistes, rhyolites volcaniques et quartz.

## **ENCÉPAGEMENT**

Chenin.

## **MODE DE CULTURE**

Les sols sont labourés et naturellement enherbés.

## **VINIFICATION**

Fermentation et élevage de 12 mois en cuve inox.

## **ANALYSE**

Soufre : total 43 mg/L (normes EU : 150 mg/L ; vins bio : 100 mg/L)

Alcool : 14,3% vol

Sucre : 0,8 g/L

## **DÉGUSTATION**

Suite au gel des Rogeries, nous avons assemblé 3 parcelles de chenin : Rogeries, Grand Vau et clos des Gabouchons. Une réussite !

## **CONSEILS**

Garde : 3 à 5 ans, à boire sur la jeunesse.

