



## Les Bonnes Blanches 2018

Superficie de la parcelle: 2ha

Sur la rive gauche du layon

Appellation : Vin de France

Couleur : blanc

Exposition: nord-est

Sol : argile avec des petits galets ronds et blancs appelés « Bonnes Blanches » sur affleurement de schistes

Cépage : chenin (sélection massale)

Porte greffe: Riparia Gloire de Montpellier

Age moyen de la vigne: 40 ans

Densité : 6500 pieds/ha

Conduite de la vigne: biologique certifiée Qualité France

Taille guyot

Vendanges manuelles avec tris

Vendange fin septembre 2018

Vinification: pressée lente et fermentation spontanées en fûts

Fermentation malo-lactique spontanée en fûts

Elevage en fûts

Rendement: 30 HL/H

So2: 26 mg/L

Sucres résiduels: 1.4 gr/L

Alcool acquis: 13.5 %vol

Note de dégustation: vin de gastronomie, très tendu, complexe, et minéral

A boire frais mais pas froid et à ouvrir un peu à l'avance

Durée de conservation: 10/15 ans