



L'Anjou Blanc, 2022

Tendu
FRANCE, LOIRE, ANJOU

100% Chenin issus des beaux terroirs de l'Anjou (Bonnezeaux). Vendangé, vinifié, élevé et mis en bou

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Chenin blanc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	35 ANS
RENDEMENTS	45hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	3 g
SUPERFICIE	1,60ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Bonnezeaux
GÉOLOGIE DU SOL	Schiste gréseux
VINIFICATION	Vendanges manuelle en caissette, Pressurage lent à froid, Levures indigènes, Fermentation malolactique partielle
ÉLEVAGE	cuve inox pendant 9 mois

CODE SAQ
15228411

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
40.00 \$