



Ronceray, 2021

Château de Plaisance
FRANCE, LOIRE, ANJOU

Un vin charnu aux finales salines.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biodynamique DEMETER
CÉPAGE(S)	100% Chenin blanc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	35 ans
SUPERFICIE	3,75ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Anjou Ronceray – Vallée de la Loire
GÉOLOGIE DU SOL	Sols de schistes, de spilite et de grès.
VINIFICATION	Vendange manuelle en caissette, pressurage lent à froid, levures indigènes, 30% entonnée en barriques bourguignonnes, fermentation malolactique partielle.
ÉLEVAGE	Partiellement vinifié et élevé en barriques et foudre pendant 12 mois.

CODE SAQ
14859001

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
57.00 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Repris à la famille Rochais (alors propriétaire depuis 1960) par Vanessa Cherruau, jeune angevine de 32 ans, Plaisance est une histoire de cœur : un lieu, une rencontre, une âme. Et le potentiel de ce terroir millénaire devient comme une évidence. Un parcellaire rare constitué uniquement de crus où, le Chenin présent majoritairement (80%) s'exprime sur les terroirs de Schiste, Spilite, Grès et Poudingue.