



cuvée :	COTEAUX DU LAYON LES BRUANDIERES 2015
Agenda :	
Contenant :	
Couleur :	blanc (chenin), chenin liquoreux,
Millésime :	2015,
Société :	Domaine,

Le Coteaux des Bruandières est réputé depuis longtemps, certains le plaçaient à égalité de Quarts de Chaume au 19ème siècle.

C'est par héritage des Bruandières que ma famille a rejoint les Coteaux du Layon au début du XXème siècle.

« Sur la culture de la vigne » *Cavoleau 1827*

Les vignobles qui produisent des qualités supérieures sont ceux de la coulée de Serrant et de la Rousselière, commune de Savennières ; le clos des Bruandières, commune de Saint Aubin de Luygné ; les Quartz-de-Chaulne, commune de Rochefort. ..

Sur le confit du botrytis, mais avec beaucoup de finesse. Mettre cette bouteille à table, avec plats sucrés salés, épicés, agrumes...PRIX TTC 37€

[Aller sur la parcelle](#)

Cépages utilisés (en %)	Chenin		
Age moyen des vignes	25 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	1.5 hectares
Rendement (Hl/Ha)	Nombre de bouteilles pour cette cuvée		
Récolte	Manuelle	Nombre de tries	2 passages

Vinification et Elevage

Fermentation élevage en fûts. Ni levurage, ni chaptalisation, pas de sulfitage, oxydation naturelle des moûts au pressurage, débourbage d'une nuit à température du chai, flotation naturelle en fûts (guillage) au début de la fermentation, pour se débarrasser des phénols oxydatifs. premier sulfitage au premier soutirage, puis complément à la mise.

Mise en bouteilles	26 septembre 2016	Type de bouteille	Bourgogne légère
% vol Acquis	12	SO2 Libre (mg/l)	12 le 27/10/2016
Sucres résiduels (G+F)	144	SO2 Total (mg/l)	114 le 27/10/2016
% vol Total		pH	3.57
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.97

Nature du sol et du sous-sol

Coteau exposé sud, ère primaire, carbonifère houiller

