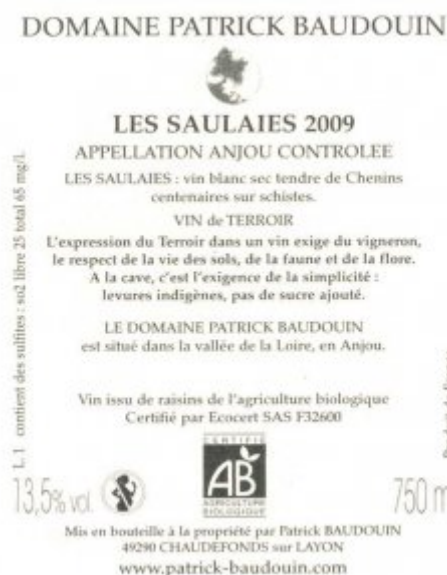
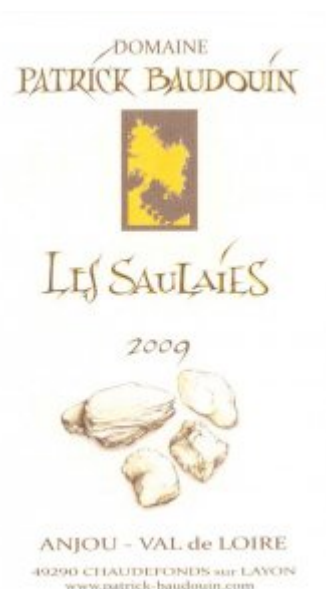




cuvée : **ANJOU BLANC LES SAULAIES 2009**
 Agenda :
 Contenant :
 Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**
 Millésime : **2009,**
 Société : **Domaine,**



Encore une parcelle qui peut offrir de grands chenins de schistes, sur la rive gauche du Layon et sur des vignes centenaires.

Dans le verre, de la race, de la finesse, de l'élégance. Sec tendre.

Volailles, veau, poissons cuisinés, petites épices, fromages.

Cépages utilisés (en %)	CHENIN		
Age moyen des vignes	90	Superficie des vignes pour cette cuvée	0,85
Rendement (Hl/Ha)	16	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	1800
Récolte	1 Passage	Nombre de tries	

Vinification et Elevage "Accoucher les vins, et non les fabriquer : ne pas agir, ou au minimum, est un choix très exigeant, demande de la précision et parfois...beaucoup de travail ! Ni levurage, ni chaptalisation.... Pressurage lent - Débourageage naturel 24 h - Fermentations lentes en cuve et futs bordelais de 5 vins. Fermentation malolactique totale. Elevage en fûts sur lies fines, de la récolte (octobre) jusqu'en juillet (durée 10 mois) puis élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteilles."

Mise en bouteilles	sept-10	Type de bouteille	75
% vol Acquis	13,5	SO2 Libre (mg/l)	25
Sucres résiduels (G+F)	8,8	SO2 Total (mg/l)	65
% vol Total		pH	3,15
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0,65

Nature du sol et du sous-sol

"Située rive sud du Layon, à Saint Aubin, une belle parcelle de vignes sur une pente orientée nord ouest. Sol peu profond de schistes gréseux, de quartz."

