




cuvée : **COTEAUX DU LAYON "1896" 2018**
Agenda :
Contenant :
Couleur : **blanc (chenin), chenin liquoreux,**
Millésime : **2018,**
Société : **Domaine,**

"1896" Non... ce n'est pas le millésime de cette bouteille. C'est l'année où, dans les Coteaux du Layon, des vigneron ont décidé de fonder une association "le syndicat des antisucres" basée sur l'affirmation selon laquelle "le vin ne doit être que du raisin".

Le vin "nature", en 1896 à Rablay sur Layon, c'était le vin sans ajout de sucre...Car le débat fut très vif, dès cette époque, entre les partisans du "sucrage" et ceux qui s'y opposaient, minoritaires, et dont le point de vue ne l'emporta pas dans les pratiques et la réglementation du siècle qui suivit... PRIX PUBLIC TTC 48.5€ 



Cépages utilisés (en %)	CHENIN		
Age moyen des vignes	35 ANS	Superficie des vignes pour cette cuvée	
Rendement (Hl/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	3500
Récolte	manuelle	Nombre de tries	3

Vinification et Elevage Fermentation élevage en fûts. Ni levurage, ni chaptalisation, pas de sulfitage, oxydation naturelle des moûts au pressurage, débouillage 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	18 juillet 2019	Type de bouteille	bourgogne légère 0.75 bouchons 49*25
% vol Acquis	12	SO2 Libre (mg/l)	36 le 11 juillet 2019
Sucres résiduels (G+F)	99	SO2 Total (mg/l)	150 le 11 juillet 2019
% vol Total		pH	3.62
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.75

Nature du sol et du sous-sol

Schistes du précambrien, de l'ère primaire, et carbonifère. Les terroirs de l'Anjou "noir", en coteaux.