



cuvée : **QUARTS DE CHAUME GRAND CRU LES ZERSILES 2017**
Agenda :
Contenant :
Couleur : **blanc (chenin), chenin liquoreux,**
Millésime : **2017,**
Société : **Domaine,**

Un grand vin liquoreux de chenin, issu du terroir de Quart de Chaume : cinquante hectares au coeur des Coteaux du Layon, bénéficiant depuis des siècles d'une grande réputation. Le seul Grand Cru de la Loire.

Vin de méditation, tard le soir, mais surtout ne jamais hésiter à le mettre sur une belle table, avec des mets épicés, sucrés salés...foies gras poêlés, curry épicés d'agneau...grand menu tout liquoreux : <https://www.chateauloisel.com/analy...>

Le Domaine travaille cette parcelle des Zersilles depuis 2008. En 2020, nous en sommes à 13 vendanges. En 13 vendanges, 6 années "sèches", à zéro, 2008, 2012, 2016 (gel, arrière saison non propice à la pourriture). Et deux années supplémentaires à mi-rendement (rendement normal, sur des vieilles vignes, avec notre exigence de qualité de pourriture noble : 10.5 hl). Donc une moyenne de.../an/ha. Prix : 60.00 €

[ALLER SUR LA PARCELLE](#)

| | | | |
|-------------------------|----------------------------|--|----------|
| Cépages utilisés (en %) | CHENIN | | |
| Age moyen des vignes | PLANTATION 1970 | Superficie des vignes pour cette cuvée | 1.2 HA |
| Rendement (Hl/Ha) | 7 | Nombre de bouteilles pour cette cuvée | 1700 0.5 |
| Récolte | manuelle quelle question ! | Nombre de tries | 3 |

Vinification et Elevage futs

| | | | |
|--------------------------|------------|---------------------------------|------|
| Mise en bouteilles | 26/02/2019 | Type de bouteille | 50cl |
| % vol Acquis | 10.5 | SO2 Libre (mg/l) | 32 |
| Sucres résiduels (G+F) | 215 | SO2 Total (mg/l) | 190 |
| % vol Total | | pH | 3.64 |
| Extrait sec Réduit (g/l) | | Acidité volatile (g/l en H2SO4) | 1.02 |

Nature du sol et du sous-sol

haut de la parcelle : carbonifère (conglomérats) bas : précambrien schistes la mosaïque un peu chaotique de nos terroirs de l'Anjou noir !