



cuvée : **COTEAUX DU LAYON LES BRUANDIERES 2004 (75cl)**  
 Agenda :  
 Contenant :  
 Couleur : **blanc (chenin), chenin liqueux,**  
 Millésime : **2004,**  
 Société : **Domaine,**



"Le Coteaux des Bruandières à St-Aubin-de-Luigné, est réputé depuis longtemps. Exposé plein sud, surplombant le Layon, il est parfaitement adapté à la production de vins liquoreux d'exception. "

3ème année conversion agriculture biologique

|                         |        |  |                        |
|-------------------------|--------|--|------------------------|
| Cépages utilisés (en %) | CHENIN |  |                        |
| Age moyen des vignes    | 20 ANS | Superficie des vignes pour cette cuvée | 1,2                    |
| Rendement (Hl/Ha)       | 5      | Nombre de bouteilles pour cette cuvée  | 800                    |
| Récolte                 |        | Nombre de tries                        | DERNIERE TRIE NOVEMBRE |

**Vinification et Elevage** "Ni levurage, ni chaptalisation.... Pressurage soigné très lent - Débourbage naturel 24 h - Fermentations lentes en fûts de 1 et 3 vins. Elevage en futs puis élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteilles."

|                          |         |                                 |      |
|--------------------------|---------|---------------------------------|------|
| Mise en bouteilles       | sept-10 | Type de bouteille               | 75   |
| % vol Acquis             | 14      | SO2 Libre (mg/l)                |      |
| Sucres résiduels (G+F)   | 94      | SO2 Total (mg/l)                | 300  |
| % vol Total              | 19.35   | pH                              | 3,77 |
| Extrait sec Réduit (g/l) |         | Acidité volatile (g/l en H2SO4) | 0.74 |

### Nature du sol et du sous-sol

"Sols minces, peu développés sur un socle d'époque carbonifère. Présence de schistes houillers et de grès."