



cuvée :	QUARTS DE CHAUME GRAND CRU LES ZERSILES MARIA JUBY 2018
Agenda :	
Contenant :	
Couleur :	blanc (chenin), chenin liquoreux,
Millésime :	2018,
Société :	Domaine,

25 ans de travail, de voyages, de dossiers, ont été nécessaires pour faire sortir les grands liquoreux botrytisés de chenin d'Anjou de la case "vin de France". La recherche d'un équilibre impossible, basé sur alcool/sucres rajoutés exogènes, faisait obstacle à la reconnaissance pourtant reconnue partout dans le monde des grands botrytis naturels. Cette réalité œnologique et œonophilique est enfin reconnue, en 2022, dans nos liquoreux angevins. Trie exceptionnelle, rare, et confidentielle. Botrytis pur, qui est en équilibre magique sur ses grands sucres de pourriture noble, sa tension, et la structure que son terroir reconnu -Quarts de chaume, de l'Anjou noir- lui offre.

PRIX PUBLIC TTC DEPART CAVE 99€

[ALLER SUR LA PARCELLE](#)

Cépages utilisés (en %)	CHENIN		
Age moyen des vignes	Plantation 1970	Superficie des vignes pour cette cuvée	1.239
Rendement (Hl/Ha)	2.16	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	536
Récolte		Nombre de tries	1ère trie

Vinification et Elevage futs

Mise en bouteilles	mai 2020	Type de bouteille	0.50 cl
% vol Acquis	8.7	SO2 Libre (mg/l)	16 mg/l le 7/02/2023
Sucres résiduels (G+F)	279	SO2 Total (mg/l)	202 mg/l le 7/02/2023
% vol Total	25.1	pH	3.86
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	1.20

Nature du sol et du sous-sol

Une appellation ne se résume pas à un type de géologie. C'est aussi une topographie, et des histoires, de commerce, de rapports entre seigneurs, abbayes, d'hommes et de femmes. Depuis des siècles, ce terroir a été mis en valeur avec exigence, d'où sa réputation. Notre parcelle sur le plan géologique est sur le carbonifère, avec des grès, des conglomérats, en son haut, et des schistes à descendre. Exposition sud est.