



cuvée : **ANJOU BLANC LES CROIX 2014**
Agenda :
Contenant :
Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**
Millésime : **2014,**
Société : **Domaine,**

Parcelle d'un demi hectare en coteaux, très beau terroir, sur schistes de 500 millions d'années, sur le même coteau que celui du Cornillard, mais orientée sud ouest.

Acquise en 2013, nous l'avons immédiatement travaillée sans aucun produit chimique de synthèse, ni désherbants.

Travaillée au cheval depuis l'automne 2016.

[Aller sur la parcelle](#)

Cépages utilisés (en %)	chenin		
Age moyen des vignes	Plantation 1999	Superficie des vignes pour cette cuvée	0.5 ha
Rendement (Hl/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	1212 bouteilles
Récolte		Nombre de tries	

Vinification et Elevage

Comme tous nos chenins : Fermentation sans levurage et sans soufre dans barriques bourguignonnes de plusieurs vins. Malolactique spontanée en fin de fermentation alcoolique. Sulfitage au soutirage et à la mise. Elevage barriques.

Mise en bouteilles	16 février 2016	Type de bouteille	Bourgogne légère
% vol Acquis	14	SO2 Libre (mg/l)	< 10 le 8 juin 2017
Sucres résiduels (G+F)	1.3	SO2 Total (mg/l)	34
% vol Total		pH	3.31
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.78

Nature du sol et du sous-sol

schistes du précambrien