

cuvée : ANJOU BLANC CHENIN

vee : **2010**

Agenda : Contenant :

Couleur : chenin sec, chenin

blanc (fruit),

Millésime : **2010,**Société : **PB Vins,**



Vin blanc sec de chenin. Un joli vin très frais, idéal pour l'apéritif, mais pour aussi plats conviviaux de charcuterie, salades composées, pierrades et barbecues.

En conversion vers l'agriculture biologique (3ème année).

Cépages utilisés (en %)	
Age moyen des vignes	Superficie des vignes pour cette cuvée
Rendement (HI/Ha)	Nombre de bouteilles pour cette cuvée
Récolte	Nombre de tries

Vinification et Elevage

Mise en bouteilles	Type de bouteille
% vol Acquis	SO2 Libre (mg/l)
Sucres résiduels (G+F)	SO2 Total (mg/l)
% vol Total	рН
Extrait sec Réduit (g/l)	Acidité volatile (g/l en H2SO4)

Nature du sol et du sous-sol

Parcelle située en partie sur la veine calcaire très particulière (devonien) ayant donné naissance aux fours à chaux entre St Aubin de Luigné et Chalonnes sur Loire.