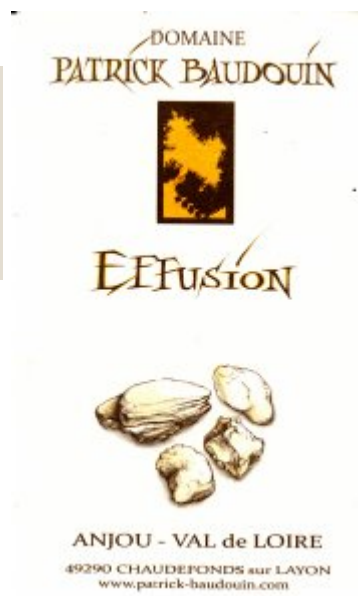




cuvée : **ANJOU BLANC EFFUSION 2014**
Agenda :
Contenant :
Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**
Millésime : **2014,**
Société : **Domaine,**



Porte d'entrée de nos chenins de terroir, Effusion est notre vraie première cuvée de chenin sec, inaugurée en 2001.

Assemblage de parcelles de coteaux sur des cinérites, roches d'origine volcanique, conglomérats gréseux, le tout reposant sur le socle schisteux.

Effusion est un vin de fraîcheur aromatique, comme son nom l'indique tout en restant bien structuré.

A déguster de l'apéritif au fromage, en passant par les poissons et les viandes blanches grillées.

Cépages utilisés (en %)	chenin		
Age moyen des vignes	16 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	3 ha
Rendement (Hl/Ha)	30 hl	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	10700 bouteilles et 102 magnums
Récolte	manuelle	Nombre de tries	2

Vinification et Elevage 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. Filtration sur terre et pauvre en germes à la mise.

Mise en bouteilles	10 juillet 2015	Type de bouteille	bourgogne légère
% vol Acquis	12.5	SO2 Libre (mg/l)	14
Sucres résiduels (G+F)	3.2	SO2 Total (mg/l)	30
% vol Total		pH	3.18
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.56

Nature du sol et du sous-sol

Coteaux orientés sud ouest, sols peu profonds, carbonifères (cinérites), conglomérats, grès...

