



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



Epuisé au Domaine, cependant le Cornillard 2015 est disponible depuis avril.

Chenin de terroir puissant et racé qui prend racine sur un coteaux schisteux plongeant vers le Layon et orienté Sud-Est. Une parcelle qui démontre le potentiel des "grands blancs secs" des terroirs du Layon.

Cépages utilisés (en %)	CHENIN		
Age moyen des vignes	60/80 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	
Rendement (Hl/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	1900 bouteilles
Récolte	manuelle	Nombre de tries	

**Vinification et Elevage** Sans soufre à la vendange et jusqu'au premier soutirage. Sans ajout de levures, ni de sucre. Fermentation élevage fûts bourguignon.

Mise en bouteilles	17 février 2016	Type de bouteille	bourgogne légère
% vol Acquis	14	SO2 Libre (mg/l)	10 (1er septembre 2016)
Sucres résiduels (G+F)	1.8	SO2 Total (mg/l)	46
% vol Total		pH	3.39
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.67

**Nature du sol et du sous-sol**  
schistes du briovérien