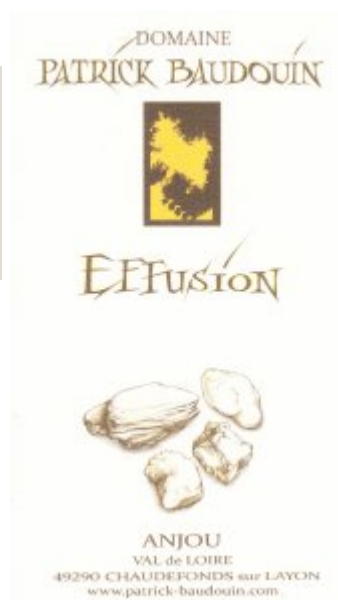




cuvée : **ANJOU BLANC EFFUSION 2019**  
Agenda :  
Contenant :  
Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**  
Millésime : **2019,**  
Société : **Domaine,**



Porte d'entrée de nos chenins de terroir, Effusion, un nom qui est un clin d'oeil aux roches volcaniques de ses coteaux, mais aussi à des moments d'émotions ! est notre vraie première cuvée de chenin sec, inaugurée en 2001. Assemblage de parcelles de coteaux sur des cendres volcanique, des conglomérats gréseux, sur notre socle schisteux de l'Anjou noir, 600 à 30 millions d'années.

Effusion, un vin de fraîcheur aromatique, et bien structuré. De l'apéritif au fromage, en passant par les poissons et les viandes blanches grillées. Prix ttc départ cave 19.30€

[ALLER SUR LA PARCELLE](#) ET [ALLER SUR LA PARCELLE](#) [Tout sur le cépage chenin Henri Galinie](#)

Cépages utilisés (en %)	CHENIN		
Age moyen des vignes	26 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	6 ha
Rendement (hl/Ha)	17 hl/ha gel	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	12800
Récolte	manuelle	Nombre de tries	

**Vinification et Elevage** Pressurage direct. Débourage d'une nuit à température de la cave. Assemblage en cuve du lot et démarrage sur levain du Domaine. Mise en fut, débourage haut par fermentation (guillage). Malo spontanée. Filtration sur terre.

Mise en bouteilles	14/10/2020	Type de bouteille	0.75 légère
% vol Acquis	14	SO2 Libre (mg/l)	à la mise 30mg/l
Sucres résiduels (G+F)	1.8	SO2 Total (mg/l)	à la mise 65 mg/l
% vol Total		pH	3.12
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.55

### Nature du sol et du sous-sol

