



cuvée : **COTEAUX DU LAYON LES BRUANDIERES 2004 (75cl)**  
 Agenda :  
 Contenant :  
 Couleur : **blanc (chenin), chenin liquoreux,**  
 Millésime : **2004,**  
 Société : **Domaine,**



"Le Coteaux des Bruandières à St-Aubin-de-Luigné, est réputé depuis longtemps. Exposé plein sud, surplombant le Layon, il est parfaitement adapté à la production de vins liquoreux d'exception. "

3ème année conversion agriculture biologique

Cépages utilisés (en %)	CHENIN		
Age moyen des vignes	20 ANS	Superficie des vignes pour cette cuvée	1,2
Rendement (Hl/Ha)	5	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	800
Récolte		Nombre de tries	DERNIERE TRIE NOVEMBRE

**Vinification et Elevage** "Ni levurage, ni chaptalisation.... Pressurage soigné très lent - Débourbage naturel 24 h - Fermentations lentes en fûts de 1 et 3 vins. Elevage en futs puis élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteilles."

Mise en bouteilles	sept-10	Type de bouteille	75
% vol Acquis	14	SO2 Libre (mg/l)	
Sucres résiduels (G+F)	94	SO2 Total (mg/l)	300
% vol Total	19.35	pH	3,77
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.74

### Nature du sol et du sous-sol

"Sols minces, peu développés sur un socle d'époque carbonifère. Présence de schistes houillers et de grès."