



cuvée : **COTEAUX DU LAYON MARIA JUBY 2003**
Agenda :
Contenant :
Couleur : **blanc (chenin), chenin liquoreux,**
Millésime : **2003,**
Société : **Domaine,**



Maria Juby, l'arrière grand-mère fondatrice du Domaine en 1920, maîtresse vigneronne.

Cuvée exceptionnelle, du botrytis de première trie très pur, très confit avec beaucoup de fraîcheur.

Millésime 2003 : beaucoup d'élégance et de finesse, sur un millésime très ensoleillé.

Deuxième année de conversion agriculture biologique.

Cépages utilisés (en %)	Chenin		
Age moyen des vignes	35 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	Sélection sur plusieurs parcelles du Domaine, à Chaufonds sur Layon et St Aubin de Luigné.
Rendement (Hl/Ha)	Nombre de bouteilles pour cette cuvée		
Récolte	Nombre de tris		2 premières tris

Vinification et Elevage

Mise en bouteilles	Octobre 2005	Type de bouteille	50
% vol Acquis	11	SO2 Libre (mg/l)	
Sucres résiduels (G+F)	190	SO2 Total (mg/l)	
% vol Total	pH		
Extrait sec Réduit (g/l)	Acidité volatile (g/l en H2SO4)		

Nature du sol et du sous-sol

Chaufonds sur Layon, Saint Aubin de Luigné. sols : limons argileux, quartzites siliceuses, sur schistes, grès, rhyolithe, cinérites, carbonifère.

