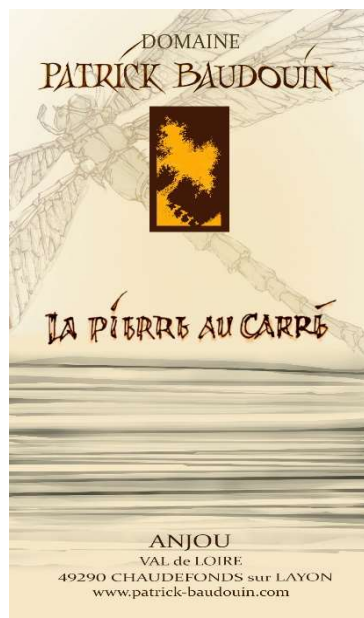


**Cuvée : ANJOU BLANC LA PIERRE AU CARRÉ**

**Couleur : blanc, chenin sec**

**Millésime : 2024**



A Ardenay, hameau de Chaufonds, crête entre la Loire et le Layon, site classé « Corniche angevine », il y a 300 millions d'années se dressaient des lépidodendrons de 20 mètres de haut, survolés par des libellules géantes. Aujourd'hui des vignes de chenin poussent sur les cendres volcaniques sédimentées de 320 millions d'années (« cinérites »). Ces roches beige clair, fines, cassent à angle droit, on les appelle ici « pierre carrée ». A terroir singulier, vin singulier.

Cépages utilisés (en%)	CHENIN		
Age moyen des vignes	16 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	1,6713 Ha
Rendement	25,73Hl / Ha	Nombre de bouteilles produites	5 350 – 0.75cl 100 – 1.5cl
Récolte	Manuelle	Nombre de tries	2

### Vinification et élevage

Pressurage direct, sédimentation naturelle des bourbes en cuve entre 12 et 24 heures, démarrage des fermentations alcooliques en fûts en levures indigènes, guillage, fermentation malolactique complète ; élevage de 16 mois en fûts de plusieurs vins

Mise en bouteille	24 mars 2026	Type de bouteille	Bourgogne caractère 0.75
% vol acquis	13%	SO2 libre (mg/L)	12
Sucres résiduels (g/L)	0.5	SO2 total (mg/L)	60
		pH	3,30
AT (g/L en H2SO4)	4,5	Acidité volatile (g/L en H2SO4)	0.46