

## ANJOU BLANC

### "Les Mille Rocs" 2014



Terroir : argilo-siliceux sur schistes

Encépagement: 100 % Chenin Blanc

Rendement : 30 hl/ha

Vignoble : conduit selon les méthodes de l'agriculture biologique, certification Ecocert

Age moyen des vignes : 20 ans

Vinification : Vendanges manuelles

Débourbage statique à froid.

Fermentation à 18-20 °C

Fermentation et élevage en fûts pendant 24 mois

Fermentation malo-lactique.

Mise en bouteilles en septembre 2016.

Etiquetage : "Vin biologique". Contrôlé par Ecocert.

Le Pas Saint Martin  
38, rue du Puy Notre Dame,  
49700 Doué La Fontaine  
0033-(0)2 41 67 26 53  
domaine@lepassaintmartin.fr

[www.lepassaintmartin.fr](http://www.lepassaintmartin.fr)

