



*Famille Vaillant*  
LES GRANDES VIGNES

## Appellation d'Origine Protégée

- Bonnezeaux 2022.

## Cépage

- Chenin (100%), vignes de 30 ans.

## Terroir

- Schiste veiné de quartz et phtanite sur des coteaux aménagés en terrasse

## Rendement

- 22 hectolitres/hectares

## Vinification

- Pressurage (pneumatique), à basse pression  
- Léger débourbage de 12 heures avec reprise des bourbes légères.  
- Mise en barriques de chêne de 2 vins pour la fermentation alcoolique et l'élevage.

## Service

- Servir à 8-10°C, vin de garde.  
- Accord mets : à l'apéritif avec le foie gras, les poissons en sauce, les volailles à la crème ou aux fruits et les fromages bleus. A essayer sur un crumble aux pommes.

## Analyses

- **Alcool** : 10.32 %Vol // **Sucres résiduels**: 162.8 gr/l // **Acidité tot** : 3.56 gr/l /// **So2 libre**: Non détectable mg/l // **So2 total** : 51 mg/l

## *Le Malabé*



Laurence, Jean-François et Dominique VAILLANT - Vignerons  
SCEA VAILLANT - «La Roche Aubry» - Thouarcé - 49380 BELLEVIGNE EN LAYON  
02.41.54.05.06 - vaillant@domainelesgrandesvignes.com - www.domainelesgrandesvignes.com

