



Famille Vaillant
LES GRANDES VIGNES

Vin de France

- Musemé 2018.

Cépage

- Chenin (100%).

Terroir

- Schiste gris-noir.

Rendement

- 20 hectolitres/hectares.

Vinification

- Dès réception de la vendange, pressurage (pneumatique) des raisins avec sélection des jus de goutte.
- Tirage des bouteilles à 18 g/l de sucres résiduels.
- Stockage dans un local chauffé pour la prise de mousse.
- Vieillessement sur lattes pendant 6 ans.
- Sans filtration et sans sulfites ajoutés.

Service

- Servir à 8-10°C.
- Accord mets : Parfait pour l'apéritif ou sur un dessert aux poires.

Analyses

- **Alcool** : 14.13 %Vol // **Sucres résiduels**: 10 gr/l // **Acidité tot** : 4.72 gr/l // **Acidité Vol** : 0.80 gr/l // **So2 total** : 16 mg/l //

Musemé



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

