



Sophie & Jean-Christian
BONNIN

"3 Failles" ANJOU BLANC

MILLESIME : 2015

TYPE DE VIN : BLANC SEC

CEPAGE : CHENIN 100%

AGE MOYEN DES VIGNES : 45 ans

NATURE DU SOL : SCHISTES



METHODE DE VINIFICATION : Tri de vendange avec des raisins murs, des raisins confits et des raisins surmurs. Macération pelliculaire 24 heures, opérations préfermentaires sous gaz inerte. Fermentation et élevage en barrique de 400 litres pendant un an, avec des batonnages réguliers.

CONDUITE DE LA VIGNE : Terra Vitis, la signature de vigneron français qui respectent la nature, les hommes et les vins. Terra Vitis exprime en latin le lien étroit et indissociable entre la vigne et le terroir. Il y a plus de 15 ans que des vigneron se sont regroupés pour créer Terra Vitis. Précurseurs de l'agriculture raisonnée, ils se sont engagés.

ACCORD METS ET VIN : L'Anjou Blanc "3 Failles" fait parti des blancs secs d'exception. Il est à la fois puissant mais frais, très complexe par ces arômes de boisé, de fruits mûrs, de notes florales. Il peut se servir à l'apéritif, avec du foie gras ou des poissons en sauces, des viandes blanches ou des fromages.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

La Croix des Loges - 4 ch. des Vignobles - 49540 MARTIGNE-BRIAND - Tel : +33 2 41 59 43 58 - bonninlesloges@orange.fr

SIRET 808 972 558 00015 - APE 0121Z - EARL au capital variable de 30.000 €uros

www.vignoblebonnin.fr

