

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Quarts de Chaume Grand Cru

Château de Bellerive	FRANCE
-----------------------------	--------

Emilien Jolivet emilien.jolivet@uapl.fr 06 23 38 14 64	Conduite de la vigne : Raisonnée
--	--

Nom de la cuvée :

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Argile-schisteux

Age des vignes : 20-30

Rendement : 25 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : 12 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.2 g/L	171 g/L	11.7 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Quarts de Chaume Grand Cru

Château de Suronde	FRANCE
---------------------------	--------

Kathleen Van den Berghe Suronde 49190 ROCHEFORT SUR LOIRE contact@chateaudesuronde.com 02 41 78 66 37 www.chateaudesuronde.com	Conduite de la vigne : Biodynamie
---	---

Nom de la cuvée :

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schistes

Age des vignes : 40

Rendement : 15 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 8 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4,90 g/L	115 g/L	12,40 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Quarts de Chaume Grand Cru

Domaine Ogereau	FRANCE
------------------------	--------

Vincent et Emmanuel Ogereau 44 Rue de la Belle Angevine 49750 VAL DU LAYON contact@domaineogereau.com 02 41 78 30 53	Conduite de la vigne : Bio
--	----------------------------------

Nom de la cuvée : La Martinière

Millésime : 2016

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schistes

Age des vignes : 10

Rendement : 10 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles - 3 tries

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5 g/L	131 g/L	12 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Quarts de Chaume Grand Cru

Domaine Patrick Baudouin	FRANCE
---------------------------------	--------

Patrick Baudouin Prince 49290 CHAUDEFONDS SUR LAYON domaine@patrick-baudouin 06 07 68 97 32 www.patrick-baudouin.com	Conduite de la vigne : Certifié bio ecocert
---	---

Nom de la cuvée : Les Zersilles

Millésime : 2014

Cépage : 100% Chenin

Sol : Carbonifere et Schistes Brioverien

Age des vignes : 46

Rendement : 3.6 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles - 3 tries

Elevage en barrique : 18 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 12 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5.8 g/L	153 g/L	12 %

