

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Bonnezeaux

Domaine des Chapelles	FRANCE
------------------------------	--------

Yves Brault Chasles 49380 THOUARCE domaine.des.chapelles@orange.fr 07 87 46 89 20	Conduite de la vigne : Raisonnée
---	--

Nom de la cuvée :

Millésime : 2018

Cépage : 100% Chenin

Sol :

Age des vignes : 35

Rendement : 17 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5 g/L	110 g/L	13 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Bonnezeaux

Domaine du Portaille	FRANCE
-----------------------------	--------

Francois et Philippe Tisserond 24 Rue de Jarzé 49380 CHAVAGNES earl.tisserond@wanadoo.fr 02 41 54 07 85	Conduite de la vigne : Raisonnée
---	--

Nom de la cuvée : Coteaux de Fesles

Millésime : 2018

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schistes

Age des vignes : 20

Rendement : 20 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles - 2 tries

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 9 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
3.71 g/L	126.1 g/L	13.03 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Bonnezeaux

Domaine Benoît Rocher	FRANCE
------------------------------	--------

Benoît Rocher Closerie de la Picardie - Notre Dame d'Allençon 49380 TERRAOC Anjou contact@benoitrocher.fr 06 87 22 58 13 www.benoitrocher.fr	Conduite de la vigne : Bio
--	----------------------------------

Nom de la cuvée : La Montagne

Millésime : 2016

Cépage :

Sol : Shiste pourpre

Age des vignes : 35

Rendement : 25 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5.10 g/L	121 g/L	12 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Bonnezeaux

Domaine les Grandes Vignes	FRANCE
-----------------------------------	--------

Famille Vaillant La Roche Aubry 49380 BELLEVIGNE EN LAYON vaillant@domainelesgrandesvignes.com 02 41 54 05 06 www.domainelesgrandesvignes.com	Conduite de la vigne : Biodynamie
--	---

Nom de la cuvée : Le Malabé

Millésime : 2015

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schiste noir, phtanites et quartz

Age des vignes : 22

Rendement : 16 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 6 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5.12 g/L	160 g/L	11.1 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Bonnezeaux

Château de Fesles	FRANCE
--------------------------	--------

Gilles Bigot Fesles 49380 THOUARCE jfollenfant@lachteau.fr 02 41 68 94 35 www.fesles.fr	Conduite de la vigne : Raisonnée
--	--

Nom de la cuvée : Château de Fesles

Millésime : 2014

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schiste phtanitique

Age des vignes : 35

Rendement : 25 HI/Ha

Vendanges : Manuelles - 3 tries

Elevage en barrique : 10 mois

Bois des barriques : Acacias et Chêne

Elevage sur lies : 18 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
6,16 g/L	120 g/L	12,47 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Bonnezeaux

Domaine la Croix des Loges	FRANCE
-----------------------------------	--------

Sophie et Jean-Christian Bonnin 4 Chemin du Vignoble 49540 TERRAOC Anjou bonninlesloges@orange.fr 02 41 59 43 58 www.vignoblebonnin.fr	Conduite de la vigne : Terra Vitis
---	--

Nom de la cuvée : Elogia

Millésime : 2014

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schistes

Age des vignes : 35

Rendement : 20 HI/Ha

Vendanges : Manuelles - 2 tries

Elevage en barrique : 14 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 12 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5.1 g/L	120 g/L	12.1 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Bonnezeaux

Domaine la Croix des Loges	FRANCE
-----------------------------------	--------

Sophie et Jean-Christian Bonnin 4 Chemin du Vignoble 49540 TERRAOC Anjou bonninlesloges@orange.fr 02 41 59 43 58 www.vignoblebonnin.fr	Conduite de la vigne : Terra Vitis
---	--

Nom de la cuvée : Les Perrières

Millésime : 1997

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schistes

Age des vignes : 30

Rendement : 23 HI/Ha

Vendanges : Manuelles - 3 tries

Elevage en barrique : 9 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 6 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5.4 g/L	150 g/L	12 %

