

Pierre Menard Clos des Mailles 2022

Unités : 6 bouteilles par caisse
Format : 750ml
Statut : Disponible

Pays	France
Producteur	Pierre Menard
Appellation	Anjou
Région	Loire
Couleur	Blanc
Intensité	N/D
Encépagement	Chenin Blanc
Viticulture	Biodynamic
Vinification	Vendange manuelle, pressurage doux pneumatique
Sol	Composé majoritairement de schistes et d'altération de schistes divers et variés
Élevage	Fermentation et élevage en barriques de différents volumes de 0 à 8 vins et foudre de 15hL.
Code SAQ	14993744

Ce qui le rend unique

C'est un des très beaux terroirs de Faye d'Anjou qui donne le nom de cette cuvée de Chenin sec. C'est un coteau de schiste à phanites allant de la crête des coteaux qui surplombent le Layon jusqu'à la mi-pente Nord-ouest. Les vignes de Chenins pour cette cuvée se situent au point le plus haut du coteau, sur la crête et le début de la pente, sur un sol très peu épais où affleure le schiste et ses veines de phanites. Les vignes de chenins ont pour moitié 25 ans, un quart de vignes plus jeunes de 6 et 10 ans et un quart de très vieilles vignes centenaires.

