

Pierre Menard La Varenne de Chanzé 2023

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

Pays	France
Producteur	Pierre Menard
Appellation	Anjou Chenin
Région	Loire
Couleur	Blanc
Intensité	N/D
Encépagement	Chenin Blanc
Viticulture	Biodynamie
Vinification	Vendange manuelle, pressurage doux pneumatique.
Sol	Composé majoritairement de schistes et d'altération de schistes divers et variés
Élevage	Élevage en barriques de 1 à 8 vins, demi-muid et jarre de grès.
Ce qui le rend unique	C'est une parcelle qui est juste à côté du Clos des Mailles. Si le Clos des Mailles est sur la crête du coteau et le début de la pente nord qui regarde Faye d'Anjou, la Varenne de Chanzé est de l'autre côté du chemin et plonge sur la pente sud plus escarpée qui regarde le Layon. Le sol change avec toujours une base de schiste, pas ou peu de phtanites ici mais une petite présence de spilite altérée, roche volcanique qui à priori semble donner une jolie tension et de la vigueur au vin. Vendange manuelle, pressurage doux pneumatique, fermentation et élevage en barriques de 1 à 8 vins, demi-muid et jarre de grès.

