

PITHON - PAILLÉ

Vins du Val de Loire • Loire Valley Wines

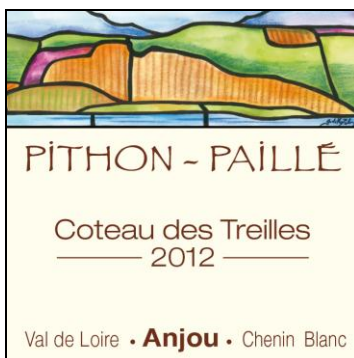
ANJOU – Coteau des Treilles 2012

C'est un coteau magnifique avec des pentes entre 30 et 70 %, plein sud. Il était planté en vignes avant 1940 puis avait été abandonné après guerre car trop difficile à travailler et était retourné en friches. Nous avons mis 3 ans pour acheter 70 parcelles à 25 propriétaires différents pour une surface de 7 hectares, 5 sont plantables.

En 2000, avec l'aide d'amis américains Dave et Fred, nous avons planté 2 ha 70 tout en chenin de sélection massale avec une densité de 7 000 pieds/ hectare.

La vigne se plaît sur ce coteau exposé plein sud mais elle n'est pas la seule. Cette zone, très riche au point de vue faune et flore, est classée dans la zone de la « Réserve naturelle régionale des Coteaux du Pont Barré ». Pour en savoir plus :

<http://www.lpo-anjou.org/action/pontbarre/pontbarre.htm>



This is a magnificent coteau with a southern exposure and slopes between 30 and 70%. This coteau was planted before 1940 and then abandoned during the war as it was too steep to work on. We bought 70 different plots from 25 different owners over a 3 year period for a surface of 7 hectares of which 5 is plantable. In 2000 with the help of 2 American friends we planted 2.70 hectares of Chenin with a density of 7000 plants per hectare. This is an amazing terroir for the wines but they are not alone, this zone is very rich with fauna and flora and is classified a natural reserve from the region of the Coteaux du pont Barré. For more information on this please visit:

<http://www.lpo-anjou.org/action/pontbarre/pontbarre.htm>

Cépage:	Chenin Blanc	Varietal :	Chenin Blanc
Terroir :	Roche de magma: spilites, poudingues carbonifères	Terroir :	Magma rock, spilite, carbon.
Age des vignes :	10 ans	Vine Age :	10 years
Culture :	Bio, Qualité France 	Culture :	Organic , Qualité France 
Rendement :	20 Hectolitres / Hectare.	Yield :	20 Hectoliters / Hectare
Elevage :	12 mois en barriques de neuves à 3 ans. Puis 6 mois en cuve.	Aging :	12 months in new and 3 year old oak. Followed by 6 months in tank.
Mise:	21 mai 2014	Bottling :	21st May 2014
Bouteilles :	4 000 bouteilles et 160 magnums	Quantity :	4 000 bottles and 160 magnums.
Alcool :	13.90%	Alcohol :	13.9%
Acidité totale :	3.80 PH : 3.22	Total Acidity :	3.80 PH : 3.22
Sucres :	2 grammes.	Sugar :	2 grams
Dégustation :	A la fois beaucoup de fruit et de minéralité, vin très droit, finale vive.	Tasting :	Lots of fruit and minerality, Bright acidity with a lively finish.
Accord :	Parfait avec poissons, volailles, veau.	Pairing :	Perfect with fish, poultry and veal.

Dessin de : Judith Debruyn www.judithdebruyn.blogspot.com

Création de l'étiquette : Jalal Bouanani <http://facebook.com/bouanani.jalal>

Pithon-Paillé Sarl - 19 rue St Vincent - F - 49750 Saint Lambert du Lattay

Tel : +33 241 78 68 74

contact@pithon-paille.com

www.pithon-paille.com