

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>



PITHON - PAILLÉ

Coteau des Treilles
2012

Val de Loire • Anjou • Chenin Blanc



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

Terroir : Roche de magma: spilites, poudingues carbonifères

Age des vignes : 12 ans

Culture : Bio, Qualité France



Rendement : 20 hL / Ha

Elevage : 12 mois en barriques de neuves à 3 ans.
Puis 6 mois en cuve.

Mise : Avril 2014

Bouteilles : 4000 bouteilles

Alcool : 13.9%

Acidité totale : 3.80 PH : 3.22

Sucres : 2,1 g/L

Dégustation : A la fois beaucoup de fruit et de minéralité, vin très droit, finale vive.

Accord : Parfait avec poissons, volailles, veau.

Varietal : Chenin Blanc

Terroir : Magma rock, spilite, carbon.

Vine Age : 12 years

Culture : Organic , Qualité France



Yield : 20 hL / Ha

Aging : 12 months in new and 3 year old oak.
Followed by 6 months in tank.

Bottling : April 2014

Quantity : 4000 bottles

Alcohol : 13.9%

Total Acidity : 3.80 PH : 3.22

Sugar : 2,1 g/L

Tasting : Lots of fruit and minerality, Bright acidity with a lively finish.

Pairing : Perfect with fish, poultry and veal.

Dessin de : Judith Debruyne

www.judithdebruyne.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