

« L'esprit Libre »



<u>Cépage / Variety</u>	100 % Chenin
<u>Age des vignes / Age of vineyards</u>	15 à 60 ans / 15 to 60 years
<u>Terroir / Soil</u>	Schistes, sables, limons / schists, sand, silt
<u>Vinification / Wine making</u>	Récolte manuelle. Fermentation sur levure indigène en cuves inox. Elevage en cuves inox pendant 1 an au minimum. Pas d'ajout de sulfite ni filtration. Manual harvest. Fermentation with natural yeast in steel vat. Maturing in steel vat for minimum 1 year. Without sulfites or filtration.
<u>Dégustation / Tasting</u>	Du nez de fruits secs et d'agrumes. Attaque tonique. Finale saline et fraîche. Nose of dry fruits and citrus. Tonic attack. Saltiness and fresh final.
<u>Conservation / Storage</u>	6 à 8 ans / 6 to 8 years
<u>Accords / Food pairing</u>	Poisson, fromage de chèvre, une volaille, à l'apéritif... Fish, goat cheese, poultry, during aperitif...

DOMAINE THOMAS BATARDIERE
64 Grande Rue, 49750 Bellevigne-en-Layon