

Le Pont Bourceau

Le vignoble de 15 hectares de vignes cultivées de manière biologique est installé sur les rives du Layon, au coeur de l'Anjou, à Faveraye-Mâchelles. L'expression du terroir est la clé de leur travail, chaque cuvée est monocépage et parcellaire.

2010 est leur première année de conversion vers l'agriculture biologique.

The 15 hectares vineyard of organically grown vines is situated on the shore of Layon, at the heart of Anjou, in Faveraye-Mâchelles.

The expression of the terroir is the key of their work, each cuvée is single variety and fragmented.



<u>Cépage / Variety</u>	100% Chenin Blanc
<u>Age des vignes / Age of vineyards</u>	50 ans / 50 years
<u>Terroir / Soil</u>	Sablo limoneux, roche en profondeur / Sandy loam, rock in depth
<u>Vinification / Wine making</u>	Vendange manuelle. Pressurage direct. Elevage en cuve pendant 1 an. Vin filtré. Manual harvest. Direct pressing. Maturing in tank for 1 year. Filtered wine.
<u>Dégustation / Tasting</u>	Au nez une belle finesse aromatique. En bouche ce chenin révèle toute sa complexité et sa générosité avec ses notes de fleurs blanches, d'agrumes, de petits fruits secs, d'épices avec une pointe d'exotisme La finale est très suave avec une touche saline. The nose has a great aromatic finesse. In the mouth, this Chenin reveals all its complexity and its generosity with white flowers notes, citrus, dry fruits and spices with a slight exoticism.
<u>Conservation / Storage</u>	3 ans / 3 years
<u>Accords / Food pairing</u>	Desserts fruité, poisson maigre, crustacés. Fruity deserts, lean fish, shellfish.

LES ROCHES SECHES

La Guimardière, 49380 Bellevigne-en-Layon