



BARRIQUE 14

A la vigne comme au chai, le travail est réalisé par nos soins dans la joie.

Vin tranquille – Anjou blanc – 11.5 % ACL/VOL.

Millésime 2022



Cépage	100 % Chenin
Géologie	Coteau situé sur une faille de l'Anjou Noir. Sol complexe : argile avec des schistes, des grès, des brèches de charbon, et des couches de tufs rhyolitiques.
Vinification	Vinification avec peu d'intrants. Fin de fermentation et élevage en barriques (chêne) de plusieurs vins pendant 7 mois.
Sucre	Pas de sucre résiduel
Sulfites	S02 < 60 mg/L
Dégustation	La surprise de 2022. La barrique du fond, la quatorzième, présentait une évolution intéressante. On l'a isolée pour créer une cuvée unique. Un apport de vin orange donne à ce vin une belle opulence. Mis en bouteilles manuellement par nos soins.
Service	Température de service entre 10° et 12°
Conservation	En cave. Conservation de 10 ans maximum.

DOMAINE NOCTUA – Amaury et Marie VAGANAY
63 rue des Roches – 49260 VAUDELNAY
www.domaine-noctua.com – domaine.noctua@gmail.com

