

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Jasnières

| | |
|-------------------------|--------|
| Domaine de Cézin | FRANCE |
|-------------------------|--------|

| | |
|--|--|
| Amandine Fresneau Rue de Cézin 72340 MARCON earl.francois.fresneau@orange.fr 02 43 44 13 70 www.fresneau.fr | Conduite de la vigne : Terra Vitis |
|--|--|

Nom de la cuvée : Tradition Sec

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 25

Rendement : 25 Hl/Ha

Vendanges : Mécaniques et Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 6 mois

| ACIDITE | SUCRES RESIDUELS | ALCOOL |
|----------------|-------------------------|---------------|
| 5 g/L | 7 g/L | 13 % |

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Jasnières

| | |
|-------------------------|--------|
| Domaine de Cézin | FRANCE |
|-------------------------|--------|

| | |
|--|--|
| Amandine Fresneau Rue de Cézin 72340 MARCON earl.francois.fresneau@orange.fr 02 43 44 13 70 www.fresneau.fr | Conduite de la vigne : Terra Vitis |
|--|--|

Nom de la cuvée : Origine

Millésime : 2018

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argile à silex

Age des vignes : 30

Rendement : 45 Hl/Ha

Vendanges : Mécaniques et Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 4 mois

| ACIDITE | SUCRES RESIDUELS | ALCOOL |
|----------------|-------------------------|---------------|
| 4.41 g/L | 2.2 g/L | 13.5 % |

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Jasnières

| | |
|-----------------------|--------|
| Domaine Lelais | FRANCE |
|-----------------------|--------|

| | |
|---|--|
| Lelais 41 Route de Ponce 72340 RUILLE SUR LOIR VINS@DOMAINELELAIS.COM 02 43 79 09 59 www.domainelelais.com | Conduite de la vigne : Raisonnée |
|---|--|

Nom de la cuvée : Le Tradition

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 30

Rendement : 50 HI/Ha

Vendanges : Mécaniques

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

| ACIDITE | SUCRES RESIDUELS | ALCOOL |
|----------------|-------------------------|---------------|
| 4.57 g/L | 8.4 g/L | 13 % |

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Jasnières

| | |
|-------------------------|--------|
| Olivier Champion | FRANCE |
|-------------------------|--------|

| | |
|--|--|
| Olivier Champion Rue Elie Savatier 72340 PONCE SUR LOIR vins.champion@orange.fr 06 68 60 72 43 jasnieres-champion.com | Conduite de la vigne : Raisonnée |
|--|--|

Nom de la cuvée : Origine

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 30

Rendement : 55 Hl/Ha

Vendanges : Mécaniques

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 3 mois

| ACIDITE | SUCRES RESIDUELS | ALCOOL |
|----------------|-------------------------|---------------|
| 5.95 g/L | 4.2 g/L | 12.9 % |

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Jasnières

| | |
|------------------------------|--------|
| Domaine de Bellivière | FRANCE |
|------------------------------|--------|

| | |
|--|---|
| Eric et Clément Nicolas Bellivière 72340 LHOMME info@belliviere.com 02 43 44 59 97 www.belliviere.com | Conduite de la vigne : Biodynamie |
|--|---|

Nom de la cuvée : Les Rosiers

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 25

Rendement : 30 HI/Ha

Vendanges : Manuelles par tries

Elevage en barrique : 10 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 10 mois

| ACIDITE | SUCRES RESIDUELS | ALCOOL |
|----------------|-------------------------|---------------|
| 5,8 g/L | 7 g/L | 12,5 % |

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Jasnières

| | |
|----------------------------------|--------|
| Domaine de la Roche Bleue | FRANCE |
|----------------------------------|--------|

| | |
|---|----------------------------------|
| Sebastien Cornille La Roche 72340 MARCON domainedelarochobleue@ymail.com 02 43 46 26 02 | Conduite de la vigne : Bio |
|---|----------------------------------|

Nom de la cuvée : Jasnières Sec

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argile à silex

Age des vignes : 15

Rendement : 30 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 8 mois

Bois des barriques : Acacias - Chêne

Elevage sur lies : 8 mois

| ACIDITE | SUCRES RESIDUELS | ALCOOL |
|----------------|-------------------------|---------------|
| 4.40 g/L | 1.6 g/L | 12.5 % |

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Jasnières

| | |
|----------------------------------|--------|
| Domaine de la Roche Bleue | FRANCE |
|----------------------------------|--------|

| | |
|---|----------------------------------|
| Sebastien Cornille La Roche 72340 MARCON domainedelarochobleue@ymail.com 02 43 46 26 02 | Conduite de la vigne : Bio |
|---|----------------------------------|

Nom de la cuvée : Clos des Molières

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Argile à silex

Age des vignes : 25

Rendement : 25 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : <12 mois

Bois des barriques : Acacias - Chêne

Elevage sur lies : <12 mois

| ACIDITE | SUCRES RESIDUELS | ALCOOL |
|----------------|-------------------------|---------------|
| 5.08 g/L | 2.3 g/L | 12.5 % |

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Jasnières

| | |
|------------------------------------|--------|
| Domaine Jean-Marie Renvoisé | FRANCE |
|------------------------------------|--------|

| | |
|--|--|
| Jean-Marie Renvoisé 2 Quater Rue de la Gare 72340 CHAHAIGNES jean-marie.renvoise@wanadoo.fr 06 03 64 61 93 | Conduite de la vigne : Raisonnée |
|--|--|

Nom de la cuvée : Tradition Sec

Millésime : 2000

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo calcaire

Age des vignes : 20

Rendement : 40 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 6 mois

| ACIDITE | SUCRES RESIDUELS | ALCOOL |
|----------------|-------------------------|---------------|
| 6.5 g/L | 3 g/L | 12 % |