

**Demi-sec / Medium Dry : > 9 gr/L et < 18 gr/L**

**AOC Coteaux du loir**

<b>Domaine Jean-Marie Renvoisé</b>	FRANCE
------------------------------------	--------

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

Nom de la cuvée : Xavier

Millésime : 2018

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argile à silex

Age des vignes : 45

Rendement : 40 Hl/Ha

Vendanges : Mécaniques

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 4 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
4.51 g/L	10.9 g/L	13.9 %

**Demi-sec / Medium Dry : > 9 gr/L et < 18 gr/L**

**AOC Coteaux du Loir**

<b>Domaine de la Raderie</b>	FRANCE
------------------------------	--------

Christophe Croisard La Raderie 72340 CHAHAIGNES christophe.croisard@laraderie.fr 02 43 79 14 90 www.laraderie.fr	Conduite de la vigne : Raisonnée
---	--

Nom de la cuvée : C du Chenin

Millésime : 2016

Cépage :

Sol : Argile à silex

Age des vignes : 25

Rendement : 30 Hl/Ha

Vendanges : Mécaniques

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 12 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
5.5 g/L	15 g/L	13 %