



Blanche 2019

Vin de France

Vin naturel de macération, sans soufre ajouté

« La cuvée 'expérience' du Domaine : parce que s'amuser fait aussi partie de ce métier... » Fred

Terroir : Gabbro

Sol : Argilo-Siliceux

Cépage : Folle Blanche 100%

Age moyen des vignes : 40 ans

Rendement : 20 Hl/Ha

Vendange : manuelle

Egrappage : manuel

Macération : 3 semaines

Elevage : fut de chêne, 8 mois

Mise en bouteille : 27 Mai 2019

Analyse avant mise en bouteille :

- Titre alcoométrique : 10,6%
- Acidité totale : 4,30 g/l
- Sucre résiduel : <0,5 g/l
- Anhydride sulfureux libre : 0 mg/l

