

Marginal – tirage 2024

Vin de France

La cuvée hors des sentiers battus

« L'expérience de « Solera », pour apporter encore un peu plus de complexité ! », Fred

Terroir : Gabbro / Schistes

Sol : Argilo-Siliceux / sableux

Cépage : Melon de Bourgogne 100%

Age des vignes : indéfini

Rendement : env. 40 Hl/Ha

Vendange : manuelle

Elevage : cuve souterraine

Mise en bouteille : 8 Mars 2024

Analyse mise en bouteille :

- Titre alcoométrique : 12.2 %
- Acidité totale : 3.74 g/l
- Sucre résiduel : 1.4 g/l
- Anhydride sulfureux libre : 24 mg/l

