



Blanche 2022

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 : 40 Hl/Ha

Vendange : manuelle

Egrappage : oui

Macération : 2 semaines

Elevage : fut de chêne, 11 mois

Mise en bouteille : Aout 2023

Analyse avant mise en bouteille :

- Titre alcoométrique : 9%
- Acidité totale : 4.80 g/l
- Sucre résiduel : <0,5 g/l
- Anhydride sulfureux libre : 0 mg/l

