Domaine Brégeon

Vin de France

BLANCHE

2022

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 des vignes	40 ans
Rendement	40 Hl/Ha
Vendanges	**Manuelles**
Elevage	Macération : **2 semaines** Fut de chêne **: 11 mois**
Mise en bouteille	Aout 2023
Analyse	·Titre alcoométrique :9% ·Acidité totale : 4,80 g/l ·Sucre résiduel : <0,5 g/l ·Anhydride sulfureux libre : 0 mg/l -Anhydride sulfureux total : 0 mg/l
Accord	Accompagne parfaitement les plats épicés ou encore la cuisine exotique.

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Domaine BREGEON **1bis, Les Guisseaux-44190 GORGES 02.40.06.93.19 – www.domainebregeon.com**