



Vin de France blanc
Melon et Melèche 2023



| | |
|--------------------------|---|
| RECOLTE | 2023 |
| CÉPAGES | 90 % Melon B. et 10 % Fié Gris |
| TERROIR | Sol sablo-limoneux, sous-sol Granodiorite (Granites altérés) Parcelles de l'Ouche du Four exposées sud/est et des vignes de l'herbray exposées nord/ouest |
| PRODUCTION | Densité de plantation : 5000 ceps/ha et 6500 ceps/ha Taille courte. Labour superficiel du sol. Vignes cultivées en Agriculture Biologique. |
| VINIFICATION | Récolte manuelle. Pressurage doux et lent laissant œuvrer les levures indigènes pour la fermentation alcoolique (lente) et malolactique en cuve. Elevage sur lie en cuve béton souterraine durant 8 mois. |
| MISE EN BOUTEILLE | Mise en bouteilles mai 2024 |
| DÉGUSTATION | Température de dégustation 10-12°C |
| NOTES | 12 % vol Vin certifié Agriculture Biologique par FR-BIO-01 |
| CONDITIONNEMENT | Cartons de 6 bouteilles |

Etiquette créée par Jules Maillard