

Blanc

CUVÉE

RENARDS 2018

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	chenin blanc
TERROIR	vignes de 90 ans et 100 ans sur sols argilos-calcaire / 2 parcelles sur Clos aux Renards exposé plein sud
MODE DE CULTURE	biologique certifié, pratiques biodynamiques (travail des sols au cheval)
VINIFICATION	pressurage direct en grappe entière / fermentation naturelle en demi-muids neufs et de plusieurs vins / légèrement filtré / non collé / minime ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	12 mois en demi-muids de 1 à 10 passages / 24 mois en inox / mise en bouteille en novembre 2021



DOMAINE JOUSSET

ARTISANS: LISE ET BERTRAND JOUSSET