



LE GROSLLOT

2022

- Couleur : Blanc
- Appellation : Vin de France
- Cépage : Grolleau gris 75 % (Thouars, Deux-Sèvres)
Colombard 25 % (Gers, Gascogne)
- Terroir : Argile à silex (Thouars)
Argilo-calcaire (Gers)
- Conduite du vignoble : Certifié en Agriculture Biologique
Travaux de cave selon le calendrier lunaire
Taille Guyot-Poussard
- Rendement : 60 hL/ha (Grolleau)
70 hL/ha (Colombard)
- Vinification : Entre 1 et 2 mg/L de soufre sur moût en sortie de pressurage
Fermentation alcoolique avec levures indigènes
Soutirage pour clarification
Pas de chaptalisation, pas de collage, pas de filtration
- Elevage : Cuve fibre
- Mise en bouteille : Au domaine sans soufre ajouté le 06.03.2023 et le 07.03.2023
SO₂ total : 0 mg/L
SO₂ libre : 0 mg/L
Degré : 11.5 %

SAS Alexis Hudon
238 avenue de Saint-Amand, 18570 Trouy

alexis.hudon.sas@outlook.fr
domainedemontailant@gmail.com
07 58 48 08 63