



# 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  
SO<sub>2</sub> total : 0 mg/L  
SO<sub>2</sub> 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