



MATOUSE

2022

- Couleur : Blanc
- Appellation : Vin de France
- Cépage : Sauvignon blanc 50 % (Seigy, Loir-et-Cher)
Menu Pineau 25 % (Seigy, Loir-et-Cher)
Ugni blanc 25 % (Gers, Gascogne)
- Terroir : Argilo-sablonneux sur silex (Seigy)
Gros argile (Gers)
- Conduite du vignoble : Réflexion biologique (Seigy)
Certifié en Agriculture Biologique (Gers)
Travaux de cave selon le calendrier lunaire
Taille Guyot-Poussard
- Rendement : Entre 30 et 45 hL/ha selon les parcelles
- Vinification : Entre 1 et 2 mg/L de soufre sur moût en sortie de pressurage
Débourbage à froid
Co-fermentation des 3 cépages
Clarification par soutirage
Pas de chaptalisation, pas de collage
Filtration légère sur terre
- Elevage : Cuve fibre
- Mise en bouteille : Au domaine avec 1.5 mg/L de soufre le 17.07.2023
SO₂ total : 23 mg/L
SO₂ libre : 4 mg/L
Degré : 13.5 %

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

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