



MACÉRATION

2020

Couleur : Blanc

Appellation : Vin de France

Cépage : Sauvignon rose 100 % (Seigy, Loir-et-Cher)

Terroir : Argilo-sablonneux sur silex

Conduite du vignoble : Réflexion biologique

Travaux de cave selon le calendrier lunaire

Taille Guyot-Poussard

Rendement : 50 hL/ha

Vinification : Macération grappes entières pendant 1 mois

Pas de remontage, pas de pigeage

Isolation des jus goutte et jus de presse

Pas de chaptalisation, pas de collage, pas de filtration

Elevage : 24 mois fût de chêne sans ouillage

Mise en bouteille : Au domaine avec 1.5 mg/L de soufre le 07.03.2021

SO₂ total : 15 mg/L

SO₂ libre : 0 mg/L

Degré : 10 %