Fiche technique

Clos de l'Orme Blanc

Il était une fois...

Il était une fois, il y a très longtemps, dans un champ de vignes baigné par le soleil, un papillon qui rêvait d'un destin fabuleux...

Vin blanc 2018

A propos des vignes

Cépage	Seyval blanc
Âge moyen	20 ans
Sol	Loam Sableux
Exposition	100° sud-est
Mode de culture	Désherbage mécanique, fertilisation organique, sans produit chimique de synthèse, taille en Gobelet
Récolte	Vendanges manuelles en caissettes, 22 septembre 2018

A propos du vin

Vinification et élevage	Pressurage pneumatique, fermentation alcoolique, élevage 5 mois sur lies fines en cuve inox, mise en bouteilles sans filtration ni collage
Quantité produite	557 bouteilles de 750 ml
Sucre résiduel	4.5 g/L
Alcool	12.9 %
Notes de dégustation	Fruité et vif
T° de service	Servir à ±12°C

Lot 19S02

Récolté, élaboré et mis en bouteille au vignoble

Clos de l'Orme Blanc
1050 chemin Dutch
St-Armand
https://closdelormeblanc.com
info@closdelormeblanc.com