



Ça sert à quoi de porter des
masques?

Pourquoi vouloir se cacher

As-tu peur de ton identité

Hélène Marie Corbeil

ÉDITION LIMITÉE

Fiche technique



Identité

Seyval

Vin blanc

2019

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, 25 septembre 2019

A propos du vin

Vinification et élevage	Pressurage pneumatique, macération active des bourbes, fermentation alcoolique sur levures indigènes, élevage 6 mois sur lies fines en cuve inox et 4 mois en fût de chêne français, mise en bouteilles sans filtration ni collage
Quantité produite	280 bouteilles de 750 ml
Sucre résiduel	3.2 g/L, vin sec
Alcool	11.8 %
T° de service	Servir à ±12°C

Lot 20S03

Récolté, élaboré et mis en bouteille au vignoble



1050 chemin Dutch
St-Armand

<https://closdelormeblanc.com>
info@closdelormeblanc.com