



Clos
de l'Orme
Blanc

Fiche technique



Chouette, prête-moi ta plume
Pour écrire quelques mots,
Gribouiller de doux propos
Chouette, prête-moi tes plumes
Pour m'envoler sans bruit
Au clair de lune, toute la nuit

Vin blanc

2020

A propos des vignes

Cépage	Savagnin
Âge moyen	3 ans
Sol	Loam Sableux
Exposition	100° sud-est
Mode de culture	Désherbage mécanique, fertilisation organique, sans produit chimique de synthèse, taille en Guyot
Récolte	Vendanges manuelles en caissettes, 25 septembre 2020

A propos du vin

Vinification et élevage	Pressurage pneumatique, fermentation alcoolique sur levures indigènes, élevage 6 mois sur lies fines en cuve inox, mise en bouteilles sans filtration ni collage
Quantité produite	45 bouteilles de 750 ml
Sucre résiduel	8 g/L, vin sec
Alcool	12.7 %
T° de service	Servir à ±12°C

Lot 21SA01

Récolté, élaboré et mis en bouteille au vignoble



Clos de l'Orme Blanc

1050 chemin Dutch
St-Armand

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