



# Identité

Seyval

Ça sert à quoi de porter des  
masques?

Pourquoi vouloir se cacher

As-tu peur de ton identité

*Hélène Marie Corbeil*

Vin blanc

2020

## 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, 20 septembre 2020

## 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, mise en bouteilles sans filtration ni collage
Sucre résiduel	5.7 g/L
Alcool	11.7 %
T° de service	Servir à ±12-14°C <i>Fruité et vif - On dit de lui qu'il a une belle longueur, des parfums de citron et de lime, de fleurs blanches, des notes minérales et une acidité qui fait saliver. Présence de gaz, passer en carafe pour mieux apprécier.</i>

Lot 21S01

Récolté, élaboré et mis en bouteille au vignoble

