

A PROPOS DU TERROIR

Sol: Loam sableux
Exposition: Sud/sud-est
Région viticole:
Piémont-appalachien

A PROPOS DU VIN

Pressurage
pneumatique,
fermentation
alcoolique sur levures
indigènes, élevage 6
mois sur lies fines en
cuve inox, mise en
bouteilles sans
filtration ni collage.
Sucre résiduel: <1g/L
Alcool: 12%

A PROPOS DES VIGNES

Cépage: Pinot gris
Âge moyen: 5 ans
Désherbage
mécanique, fertilisation
organique, sans
produit chimique de
synthèse, taille en
Guyot.
Vendanges manuelles
22 et 30 sept 2021

VIN BLANC 2021

FIN ET ENSOLEILLÉ

FICHE TECHNIQUE



MIEL, PÊCHE,
AMANDES, FLEUR



Lorsqu'un mot est dit :
Il devient un Mot dit !
Et ce qui est dit ,
est dit.
Néanmoins, le Mot dit
rêve souvent d'être
écrit...

Marie-Hélène Guillemain-Bachelor

Nos vins sont
embouteillés sans
filtration, des lies fines
(levures) se retrouvent
parfois dans les
bouteilles et forment
un dépôt ou font
paraître le vin trouble.
Il suffit de laisser la
bouteille debout si
vous voulez éviter les
lies dans votre verre

Si vous remarquez
des bulles ou si le vin
semble perlant, c'est
simplement qu'il
reste un
peu de CO2 dans le
vin (il est formé lors
de la fermentation).
Si vous ne désirez pas
ce côté
légèrement
effervescent, vous
pouvez carafier le vin
avant de le boire.

Les vins blancs ne
doivent pas être bus
trop froids!
Il est recommandé
de les sortir du frigo
30 minutes avant de
les boire.

