

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,
transformation
malolactique et
élevage en fût de
chêne pour une
portion. Mise en
bouteilles sans
filtration ni collage.
Sucre résiduel: 4g/L
Alcool: 12%



LA LETTRE

Seyval

A PROPOS DES VIGNES

Cépage: Seyval blanc
Âge moyen: 25 ans
Désherbage
mécanique, fertilisation
organique, sans
produit chimique de
synthèse, taille en
Gobelet.
Vendanges manuelles
27 et 28 sept 2021

VIN BLANC 2021

ÉTONNANT
ET
RÉCONFORTANT

FICHE
TECHNIQUE



TILLEUL, FRUITS
BLANCS



Au pied de la lettre,
mais laquelle?
Dis-moi ce que tu M
Pour que je te
l'emène
Mais n'en fait pas
tout un plat

Hélène Marie Corbeil



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.