

## 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: 3g/L  
Alcool: 12%



Identité

Seyval

Identité

Seyval

## A PROPOS DES VIGNES

Cépage: Seyval blanc  
Âge moyen: 26 ans  
Désherbage  
mécanique, fertilisation  
organique, sans  
produit chimique de  
synthèse, taille en  
Gobelet.  
Vendanges manuelles  
3, 15 et 16 oct 2022

VIN BLANC  
2022

FRAIS  
ET  
MINÉRAL

FICHE  
TECHNIQUE

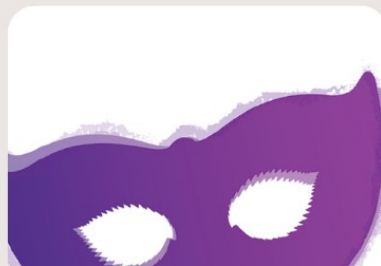


FRUITS BLANCS,  
POIVRE, AGRUMES



Ça sert à quoi de  
porter des masques?  
Pourquoi vouloir se  
cacher  
As-tu peur de ton  
identité

*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 carafer 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.