

Fiche technique

Vinification et élevage : C'est de la vinif sans soufre avant la mise, des vendanges machines ou main selon la parcelle, une clarification à froid avant ensemencement avec une levure Bio basique en sous dose et toujours sans soufre. Un apport d'azote et d'oxygène au besoin et si possible une fermentation alcoolique à basse température. Si la fermentation malolactique se fait, je ne l'en empêche pas (il faudrait sulfiter pour cela et je n'en ai pas envie). Très légère filtration à la mise en bouteille et hop c'est prêt à boire.

Cépages-assemblage : Souvent Sauvignon Blanc, Chenin et Sémillon.

Rendements : Anecdotiques

Sols – Terroirs : Limono-argileux, un peu de calcaire, quelques rares silex.