



# RÊVE BLANC 0024

*Bourboulenc & clairette*

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>+ Terroirs &amp; cépages</b>    | Bourboulencs et clairettes conduits en gobelets palissés sur la terrasse caillouteuse des <i>plans</i> à Sablet.   |
| <b>+ Appellation</b>               | Vin de France.   |
| <b>+ Maturité</b>                  | Les raisins sont vendangés dès que les baies laissent apparaître des arômes de fruits.   |
| <b>+ Vinification</b>              | Les bourboulencs et les clairettes sont pressés séparément, débourbés au froid. Une partie des bourboulencs est vinifiée dans une barrique de 300 L, le reste est vinifié en cuve inox à 17°C. |
| <b>+ Fermentation malolactique</b> | Le taux d'acide malique étant bas, j'ai laissé faire la fermentation malolactique.   |
| <b>+ Assemblage</b>                | Après 7 mois d'élevage, au mois d'avril, la barrique et les cuves ont été assemblées.  |
| <b>+ Conditionnement</b>           | Filtration fine et mise en bouteille en avril.   |