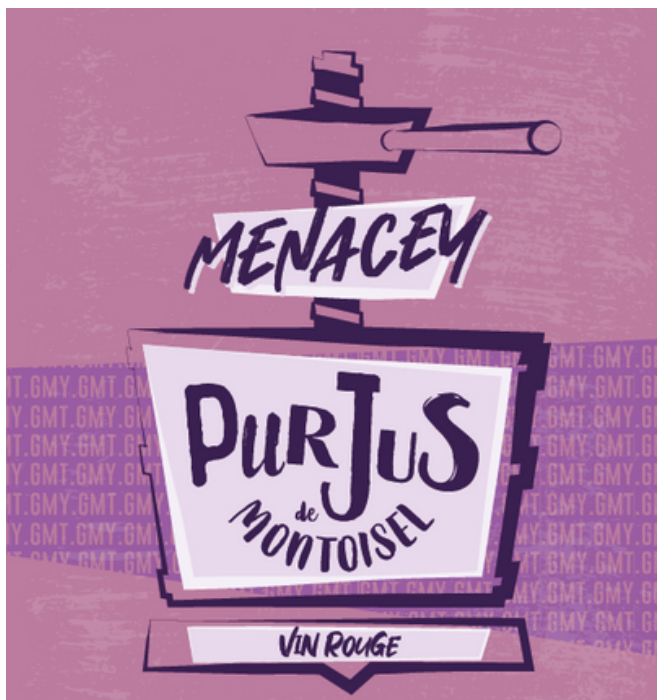


2021



VITICULTEUR : JEAN MARC RONDEL

AGRICULTURE BIOLOGIQUE : OUI



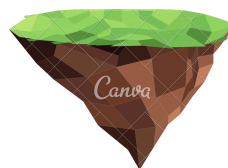
**1 : MENACEY,
42600 PRALONG
45.668413 , 4.025718
ALTITUDE : 485 M**

**2 : LE POYET,
42130 MARCILLY-LE-CHÂTEL
45.679648 , 4.029599
ALTITUDE : 464 M**

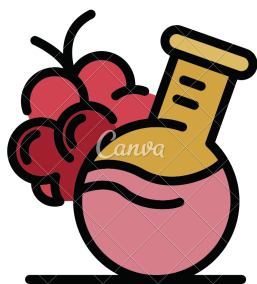


**ÂGE DES VIGNES : 30 ANS
(MENACEY) ET 10 ANS (LE POYET)**

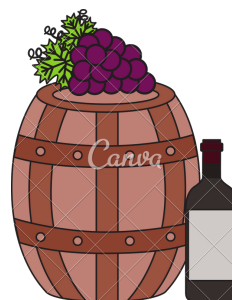
**RENDEMENT : 35HL/HA
VENDANGES MANUELLES**



**SOLS SABLO-ARGILEUX ISSUS
DE L'ALTÉRATION DE ROCHES
GRANITQUES**



**VINIFICATION NATURELLE :
MACÉRATION SEMI CARBONIQUE
DURÉE : 19 JOURS
TEMPÉRATURE : 24°C
PRESSURAGE LENT SUR
PRESSEUR TRADITIONNEL
VERTICAL À CRÉMAILLÈRE**



**ÉLEVAGE EN CUVE FIBRE
DURÉE : 4 MOIS
AUCUN SULFITES NI INTRANTS
PAS DE FILTRATION
QTÉ : 75CL : 3000 / 150CL : 200**



**ISSU D'UN ASSEMBLAGE DE
CÉPAGE SUR LE FRUIT ASSOCIÉ
À UN TERROIR GRANITIQUE CE
VIN EST FRAIS ET FRUITÉ
TOUT EN POSSÉDANT UNE
BELLE TRAME MINÉRALE**

11,7 %VOL



**IDÉAL EN APÉRITIF OU POUR
ACCOMPAGNER UN BUFFET
OU UN BON CASSE CROUTE
CAMPAGNARD**

.....
Résultats d'analyse : Sucre résiduel : 0,7 g/l - Acidité totale : 3,8 g(H2SO4)/l - ph : 3,6 - Acidité volatile : 0,7 g(H2SO4)/l - SO2 libre < 8 mg/l - SO2 total < 15 mg/l