



Matoussé 2023

Couleur	Blanc
Appellation	Vin de France blanc
Cépage	Sauvignon 50% (Seigy / Loir et Cher), chardonnay 28% (Chasnay / Côtes de la Charité), menu pineau 22% (Seigy / Loir et Cher)
Terroir	Argilo sablonneux sur silex (Seigy) argilo calcaire (Chasnay)
Conduite du vignoble	En conversion biologique (Seigy et Chasnay)
Rendement	Entre 35 et 65 hectolitre / hectare
Vinification	Pressurage direct pour les sauvignon, chardonnay et menu pineau Débourbage à froid Co-fermentation des trois cépages Fermentation alcoolique en levure indigène Les moûts reçoivent entre 0 et 20mg / litre avant fermentation Travaux à la cave selon le calendrier lunaire
Élevage	Cuve fibre
Mise en bouteille	Mise en bouteilles au domaine sans filtration, ni collage dosage de soufre à la mise de 15 mg/l
SO2 total	10 mg / l
SO2 libre	0 mg / l
Degrés	13,5%