



Gros Lot 2023

| | |
|----------------------|--|
| Couleur | Blanc |
| Appellation | Vin de France blanc |
| Cépage | Grolleau gris (Thouars / Deux-Sèvres) |
| Terroir | Argile sablonneux sur silex |
| Conduite du vignoble | Certifié AB |
| Rendement | 65 hl / ha |
| Vinification | Pressurage direct Débourbage à froid 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 | 13 mg / l |
| SO2 libre | 2 mg / l |
| Degrés | 10% |