



La Charge 2024

Couleur	Blanc, mousseux
Appellation	Vin de France
Cépage	Menu pineau (Seigly, Loir-et-Cher)
Terroir	Argilo sablonneux sur silex
Conduite du vignoble	Réflexion biologique Travaux de cave selon le calendrier lunaire Taille Guyot-Poussard
Rendement	50 hl/ha
Vinification	Entre 1 et 2 mg/l de soufre sur moût en sortie de pressurage. Fermentation alcoolique avec levures indigènes Stabilisation à froid à bonne densité pendant 15 jours. Pas de chaptalisation, pas de collage, pas de filtration.
Élevage	Cuve fibre 6 mois minimum sur lattes jusqu'à 12 mois
Mise en bouteille	Au domaine à 20 gr de sucres résiduels sans soufre Dégorgement à la vole avec 1 mg/l de soufre
SO2 total	10 mg / l
SO2 libre	0 mg / l
Degrés	12%