



Matoussé 2024

Couleur	Blanc
Appellation	Vin de France blanc
Cépage	Sauvignon 85% (Seigy / Loir et Cher) Grolleau Gris 15% (Thouars / Deux-Sèvres)
Terroir	Argilo sablonneux sur silex
Conduite du vignoble	En conversion biologique
Rendement	Entre 35 et 65 hectolitre / hectare
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
Degrés	12,5%