



Magic of Ju-Ju 2017

Vin de France

Cépage : 80% Chenin et 20% Grolleau gris

Assemblage de raisins bios achetés et vendangés à Faye d'Anjou (49)

Sol : argile, graviers et altérites de schiste sur schiste

Vendanges manuelles

Pressée lente et fermentation spontanée en fûts

Fermentation malolactique en fûts

Mis en bouteilles vendredi 20 juillet 2018

Alcool acquis : 13 %vol

Sucre résiduels : 2.6g/L

Soufre total : 20 mg/L

A boire frais sur viande blanche, Ris de veau, belle volaille, poisson, fromage à croûte lavée...tout seul

Note de dégustation : Très beau vin sur le fruit, complexe, ample et gras, vin de gastronomie

Ce vin était disponible en bouteilles et en magnums