

Magic Of Juju

Appellation: Vin de France

Dans les vignes...

Sol : Schiste

Age des vignes : 25 ans en moyenne

Cépages : 60% Chenin, 40% Sauvignon Blanc

Conduite de la vigne : Agriculture biologique

Taille : Guyot

Densité de plantation : 6500 pieds / ha

Rendements : 60 hl / ha



Au chai...

Vinification : Pressurage lent en pressoir pneumatique. Élevage de 6 mois en barrique sur lies fines pour le chenin. Élevage en cuve inox pour le sauvignon. Assemblage quelques semaines avant la mise en bouteille. Vin non filtré.

Alcool : 12°c

Sucre résiduel : 0.9 gr/L

Acidité totale : 4.2 gr/L

Soufre total en mg/L : 18 mg/L

Mise en bouteille : le 4 mars 2022

Nbr de bouteilles produites : 16 500 BT

A la dégustation...

Commentaire de dégustation : Vin légèrement trouble. Blanc sec aux notes herbacées, finale tendue.

Température de dégustation optimale : boire frais

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl.