

Magic Of Juju 2023

Appellation: Vin de France

Dans les vignes...

Sol : Schiste

Age des vignes : 30 ans en moyenne

Cépages : 40% Chenin, 40% Colombard, 20% Sauvignon Blanc

Conduite de la vigne : Agriculture biologique

Taille : Guyot

Densité de plantation : 6500 pieds / ha

Rendements : 70 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 et le Colombard. Assemblage quelques semaines avant la mise en bouteille. Vin non filtré.

Alcool : 10.5%

Sucre résiduel : 1gr/L

Acidité totale : 3.7 gr/L

Soufre total en mg/L : < de 15 mg/L

Mise en bouteille : le 18 Avril 2024

Nbr de bouteilles produites : 20 000 BT

A la dégustation...

Commentaire de dégustation : Blanc sec et hyper frais, aux notes de fruits blancs et herbacées, finale tendue et appétante et soutenue par une amertume suave.

Température de dégustation optimale : boire frais

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl et en 150cl