



Magic of Ju-Ju 2019

Assemblage de 3 cépages : Sauvignon de Faye d'Anjou (49) 20 ans, Muscadelle de Cahuzac sur Verre (81) 45 ans, Chenin de Limoux (11) 35 ans

Conduite de la vigne : biologique

Vendanges manuelles

Vinification : pressée lente et fermentation alcoolique et fermentation malo-lactique, le Sauvignon en foudre, la Muscadelle en barriques et le Chenin en cuve inox. Assemblage avant la mise, vin non filtré.

Mise en bouteilles le 15 avril 2020

Rendement : 35 HL/H

Sucres résiduels : 0.3 gr/l

Alcool acquis : 12.5 % vol

So2 total : - de 15 mg/L

Vin tendu et aromatique.

Durée de conservation: 5 à 10 ans

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