

Magic of Juju

Appellation : Vin de France

Dans les vignes...

Sol :

Pour le chenin : argile, graviers et altérites de schistes sur schistes.

Pour le Loin de l'œil : Sol argilo-calcaire.

Age des vignes : Vignes d'une vingtaine d'année.

Cépages : Chenin de Faye d'Anjou à 70% et Loin de l'œil de Gaillac à 30%.

Conduite de la vigne : Agriculture biologique

Taille : Guyot double.

Densité de plantation : 6500 pieds/ha.

Rendements : 40 hl/ha

Vendange : Manuelles avec tris.

Au chai...

Vinification : Pressurage lent en pressoir pneumatique. Fermentation alcoolique et malo-lactique en barriques. Élevage de 6 mois sur lies fines pour le Chenin et élevage de 2 ans en barrique pour le Loin de l'Œil. Assemblage 1 mois et demi avant la mise en bouteille. Levures indigènes, vin non filtré.

Alcool : 12%

Soufre total en mg/L : 28 mg/L

Mise en bouteille : Avril 2021

A la dégustation...

Commentaire de dégustation : Robe jaune pâle. Nez de poire et fleurs blanches. Attaque en bouche vive, un vin gourmand et fruité avec une finale aromatique et acidulée.

Température de dégustation optimale : A boire frais

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl et en magnum.



MAGIC OF JU-JU

70% Chenin - 30% Loin de l'œil

Vin de France

mis en bouteille par sarl 4B2F
49750F

Vin biologique
Produit de France
Contient des sulfites - Contains sulfites

75cl.  ALC.12% vol.



LJUJU20