

# Magic Of Juju

Appellation: Vin de France

## *Dans les vignes...*

Sol : Schiste

Age des vignes : 25 ans en moyenne

Cépages : 80% Chenin, 20% Sauvignon Blanc

Conduite de la vigne : Agriculture biologique

Taille : Guyot

Densité de plantation : 6500 pieds / ha

Rendements : 50 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 : 1.1gr/L

Acidité totale : 3.3 gr/L

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

Mise en bouteille : le 14 mars 2023

Nbr de bouteilles produites : 13 000 BT

## *A la dégustation...*

Commentaire de dégustation : Blanc sec et aromatiques aux notes de fruits blancs et herbacées, finale tendue et soutenue par une amertume salivante.

Température de dégustation optimale : boire frais

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl.