



Welcome Aboard

Vin de France

Cépage : Chenin

Assemblage de raisins bios achetés et vendangés à Chaume en octobre 2009

Sol : argile, graviers et altérites de schiste sur schiste

Vendanges manuelles

Pressée lente et fermentation spontanée en fûts

Fermentation malolactique en fûts

Elevage en fûts pendant 18 mois

Alcool acquis : 13.50%vol

Sucre résiduels : 25 g/L

Soufre total : 30mg/L

Soufre libre : 8 mg/L

Vin de bienvenue, ½ sec, agréable à boire en fin d'après midi, à l'apéritif, ou en fin de soirée