

432 Hertz 2019

VSIG Blanc



Conditionnement

75 cl

Emballage

6 bouteilles

Production

260 bouteilles

Température de service

10-12°C



Garde

5-7 ans

Cépage

100% Melon de B.

Age moyen des vignes

30 ans

Surface

75 ares (20% de manquants)

Densité de plantation

5 500 pieds/ha

Sol

Sol profond constitué d'argiles sur Gneiss.

Rendements

13 hl/ha

Lieu

Monnières - Coursay

Travail à la vigne

Certification AB

Plus aucun intrants chimiques dans les sols et sur la vigne depuis 2007.

Enherbement naturel, travail du sol au motoculteur (Fraise et vibroculteur) et décaivonnage sous le rang.

Vendanges manuelles en caisse.

Vinification

Pressurage doux (1.2 bars) dans un pressoir pneumatique.

Fermentation en levures indigènes suivi d'un élevage sur lies pendant 14 mois le tout en barrique 5 vins.

Analyse :

Alcool : 13 % vol.

Acidité totale : 3,5 g/l

Ph : 3,33

Sucres résiduels 3,30 g/l

So² total 20 mg/l

Ac. volatile 0,40 g/l H₂SO₄

FML



Fermenterre
Domaine Victor Cossy

Fermenterre - Domaine Victor Cossy - Artisan vigneron

37 ter, La Bigotière - 44690 Maisdon-Sur-Sèvre

06 22 97 29 80 - contact@fermenterre.com - www.fermenterre.com - Siret 508 466 968 00064