

432 Hertz

VSIG Blanc - Melon de B.



Conditionnement
75 cl

Emballage
6 - 12 bouteilles

Production
1200 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

45 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 décavaillonage sous le rang.

Vendanges manuelles en caisse.

Vinification

Pressurage doux en cage ouverte horizontale.

Fermentation à partir de levures indigènes suivi d'un élevage sur lies pendant 14 mois en vieilles barrique de 20 ans.

Analyse :

Alcool : 12 % vol.

Acidité totale : 3,5 g/l

Ph : 3,33

Sucres résiduels 3,30 g/l

So² total <10 mg/l

Ac. volatile 0,55 g/l H₂SO₄

FML

Ingrédients : Raisins, conservateurs (sulfites)

Valeurs nutritionnelles pour 100 ml	
Energie	340 kj / 82 kcal
Matières grasses	0
dont acides gras saturés	0
Glucides	7 gr/l
dont sucres	< 4 gr/l
Protéines	0
Sel	0



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