

Demain dès l'aube

VSIG Blanc - Melon de B.



Conditionnement

75 cl

Emballage

6 bouteilles

Production

1150 bouteilles

Température de service

10-12°C

Garde

3-5 ans

Cépage

100% Melon de B.

Age moyen des vignes

30 à 60 ans

Surface

2,10 hectares

Densité de plantation

5 500 pieds/ha

Sol

50 % Gabbro et 50 % Gneiss.

Rendements

15 hl/ha

Lieu

Monnières - Maisdon Sur Sèvre

Travail à la vigne

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.

Elevage sur lies pendant 15 mois.

Analyse :

Alcool 12 % vol.

Acidité totale : 3.20 g/l

Ph : 3.41

Sucres résiduels 1.95 g/l

So² total <10 mg/l

Ac. volatile 0.31 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