

Orange Melonique

VSIG Blanc - Macération de Melon de B.



Cépage

100% Melon de B.

Age moyen des vignes

30 ans

Surface

10 ares

Densité de plantation

5 500 pieds/ha

Sol

Sol limoneux sur Schistes à 2 micas et grenats.

Rendements

30 hl/ha

Lieu

Maisdon Sur Sèvre - La Maisdonnière

Travail à la vigne

Certification AB

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

Enherbement naturel, travail du sol au motoculteur (vibroculteur) au milieu du rang.

Vendanges manuelles en caisse.

Vinification

Macération pelliculaire semi-carbonique (égrappée) de 10 jours.

Pressurage doux au pressoir vertical.

Fermentation à partir de levures indigènes.

Elevage sur lies pendant 8 mois.

Ingrédients : Raisins, conservateurs (sulfites)

Analyse :

Alcool 12 % vol.

Acidité totale : 3.7 g/l

Ph : 3.35

Sucres résiduels 1.7 g/l

So² total <10 mg/l

Ac. volatile 0.75 g/l H₂SO₄

FML

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

Conditionnement

75 cl

Emballage

6 bouteilles

Production

400 bouteilles

Température de service

10-12°C



Garde

3 - 4 ans



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