

Rock'n Folle

VSIG Blanc - Folle blanche



Conditionnement
75 cl

Emballage
6 - 12 bouteilles

Production
500 bouteilles

Température de service
10-12°C



Garde
2-3 ans

Cépage

100% Folle blanche

Age moyen des vignes

60 ans

Surface

8 ares

Densité de plantation

5 500 pieds/ha

Sol

Sol sablo-limoneux sur Gabbro.

Rendements

50 hl/ha

Lieu

Maisdon Sur Sèvre - L'Ardennerie

Travail à la vigne

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

Pressurage doux au pressoir vertical.

Fermentation à partir de levures indigènes.

Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

Analyse :

Alcool 10 % vol.

Acidité totale : 3.7 g/l

Ph : 3.35

Sucres résiduels 1.50 g/l

So² total <10 mg/l

Ac. volatile 0.25 g/l H₂SO₄

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