

THUERRY

Vin Nature Blanc 2020

Vin de France

Cépages:	Rolle	100%
Terroir :	Sol argilo-calcaire	
Climat :	Méditerranéen	
Rendement :	25 hl/ha	
Vendanges :	Manuelle en cagette le 15/09 en jour Fruit	
Contenants :	75cl	

Vinification :

Léger débouillage à basse température 48 h.
Levure avec un volume de vin blanc en fermentation naturelle. Fermentation alcoolique entre 18 et 22 ° C à l'abris de l'air. Brassage des lies plusieurs fois par semaine. Fermentation malolactique achevée,

Elevage :

Elevage sur lies fines 4 mois. Décantation naturelle à basse température, Mise en bouteille par gravité (sans pompe) le 8 mars 2021 en jour fruit.

Dégustation :

Ce vin vivant a été élaboré sans aucun intrant dans le respect du cycle lunaire. Tout au long du processus, une attention particulière a été portée à ce vin. De nombreuses analyses ont permis un suivi précis de la transformation du raisin en vin.

Aucun sulfite n'est ajouté même avant la mise en bouteille. La quantité de sulfite naturel est tellement faible (<10 mg / L) que la mention « contient des sulfites » n'est pas obligatoire. La dose maximum autorisée en Agriculture Biologique est de 150 mg/L (15 fois moins). En dégustation vous trouverez des arômes de fleurs blanches et de poire soulignés par une acidité citronnée, mettant en relief une bouche gourmande et saline.

Evolution :

Il est conseillé de le conserver à une température inférieures à 15 °C. La dégustation de ce vin se fera à une température proche de 12 °C afin de profiter de tout son potentiel.



THUERRY

Tourtour—Villegrosze—Flayosc

www.chateauthuerry.com

Tel: 04 94 70 63 02



thuerry@chateauthuerry.com

Fax: 04 94 70 67 03