

pourquoi faire sans blanc 2024

blanc sec – Chenin – Vin de France



Cépage

Chenin

Mode
de culture

Agriculture biologique

Ces raisins sont issus d'une vendange de Chenin sur deux terroirs : un terroir méridional et un autre plus septentrional.

Vinification

Vinification au Domaine Sérol.

Pressurage direct.

Vinification majoritairement en cuve béton, foudre et fûts de 500 litres.

Fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes.

Elevage sur lies fines pendant 6 mois.

Après une légère filtration, mise en bouteille effectuée par nos soins.

Teneur en alcool 12 % / vol.

Mise en
bouteille

Bouteille en verre allégée (395 g)

Surbouchage pas un cirage court

Liège naturel

Existe en 75 cl / 150 cl

Certification

Vin biologique certifié par FR-Bio-01-Ecocert
Agriculture France

Service

A 14 °C. Conservation de 2 à 3 ans