

## pourquoi faire sans blanc 2025

blanc sec – Chenin – Vin de France



Cépage	<b>Chenin</b>
Mode de culture	<b>Agriculture biologique</b> Ces raisins sont issus d'une vendange de Chenin sur deux terroirs : un terroir méridional et un autre plus septentrional.
Vinification	<b>Vinification au Domaine Sérol.</b> 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. <b>Teneur en alcool 12 % / vol.</b>
Mise en bouteille	Bouteille en verre allégée (395 g) Surbouchage pas un cirage court Liège naturel <b>Existe en 75 cl / 150 cl</b>
Certification	<b>Vin biologique</b> certifié par FR-Bio-01-Ecocert Agriculture France
Service	A 14 °C. Conservation de 2 à 3 ans