

DOMAINE
DE
L'OUBLIÉE

Le bruit des glaçons blanc 2020 – Vin de France

The idea of this wine: Because you always need a glass of dry chenin, simple and delicious Chenin at hand! This Bruit des glaçons will land on a low table for aperitifs or for lunch and even in the handbag (or under the arm) to visit friends, when returning from the market ...

Sols : Sable argileux sur calcaire. Achat de raisins (3ème année de conversion bio).

Cépage Chenin

Taille guyot à 6 yeux maximum.

Manual harvest in 15 kg crates. The grapes are then sorted on the table.

Vinifications : Slow pressing. No oenological product used. Racked after settling for 2 days. Fermentation and élevage during 8 months in tank.

Mis en bouteille le 11 mai 2021.

Température de service 10° dans les 2 ans.

Détails techniques

Date de plantation : plantation de 1982

Rendement : 45 hl/ha

Titre alcool : 13,5°

Sucre résiduel : 0.9 gr/l

Ph : 3.36

So2 total : 20 mg/l

Bouchon : Lafitte Liège 1+1 (rondelle de liège naturelle aux extrémités).