

Le bruit des glaçons blanc 2022 – Vin de France

L'idée de ce vin : Parce qu'il faut toujours un verre de chenin sec, simple et gourmand à porté de main ! Ce bruit des glaçons se posera à l'apéro sur une table basse ou pour le déjeuner et même dans le sac à main (ou sous le bras) pour rendre visite aux amis, au retour du marché...

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

Cépage Chenin

Taille guyot à 6 yeux maximum.

Ebourgeonnage strict afin d'éviter les entassements. Le rognage est fait tardivement, après la floraison.

Vendanges manuelles en caisses de 15 kg. Le raisin est ensuite trié sur table. Pressurage lent.

Vinifications : Aucun produit œnologique utilisé. Fermentation en levures naturelles. Fermentation malolactique faite.

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).