

le petit domaine.

LA DÉMESURE 2018

Appellation :	Vin de France, Blanc
Cépage :	100% chenin
Sol :	argiles brunes, éboulis calcaire, galets roulés
Age des vignes :	de 25 à 30 ans
Conduite de la vigne :	Agriculture biologique taille courte, 2 yeux ébourgeonnage à cœur et épamprage systématiques Non travail du sol (permaculture) total et permanent
Rendement :	25 hL/ha
Vendanges :	manuelles, en caisse de 10kg
Vinification :	courte macération pelliculaire des raisins égrappés (3-4 jours) fermentation en fût de chêne levures naturelles (pas d'ajout de levures)
Élevage :	élevage en fût de chêne sur lies fines pendant 10 mois Vin non collé, non filtré
Garde :	5 à 8 ans
Nombre de bouteilles :	1200 bouteilles