

## MON BLANC DES MOLIÈRES

### Fiche Technique

#### SITUATION GÉOGRAPHIQUE / TERROIR

Vauxrenard.

Nature des sols : sables, Altitude 450 mètres.

Exposition Sud Est.

Cépage: 70% chardonnay / 30% Sauvignon

#### TECHNIQUES VITICOLES (travail du sol)

Enherbement : total. en absorbant l'excès de pluie, elle empêche le développement des maladies de la vigne.

Labour : 2 fois par an pour favoriser la descente des racines en profondeur et permettre au cep de mieux résister aux sécheresses et aux surplus d'eau.

Piochage à la main au pied des ceps.

#### TRAVAIL À LA VIGNE

Vignes de 13 ans. Densité de plantation: 8000 pieds hectares. Taille guyot simple à plat ,baguette courte. Vignes travaillées sans pesticides, ni engrais ou désherbants chimiques pour obtenir un vin intégralement naturel. Grappes ramassées à la main.

Culture biologique certifiée par Qualité France

#### TRAVAIL EN CAVE

Vinification : Pressurage direct avec un pressoir pneumatique. Soutirage en cuve inox, sur lie fine . Sans soufre. Levures indigènes. Non chaptalisé. Fermentation malolactique faite.

Elevage : la moitié en cuve ino et 'l'autre moitié en fût de chêne Filtration : non filtré

#### DÉGUSTATION

aromates, fruits noirs

Température de consommation : il aura avantage à être servi à une température d'environ 13 °C. Conservation : entre 1 et 4 ans.

Mis en bouteilles mai 2014, sans soufre, sans additif, sans filtration, sans collage. Vin vivant.  
Production de 950 bouteilles.

