

« Tressallier » blanc 2017

Appellation : IGP Val de Loire

Lieu, lieu-dit : Les Gravoches

Sol : Sablo-argileux

Altitude : 250 mètres

Orientation : Est/Ouest

Cépage : 100 % tressallier

Viticulture : 1° année conversion bio

Système de conduite : Guyot palissé

Densité de plantation : 4000 pieds /hectare

Rendements : 17 hl/hectare

Vendange : Manuelles

Vinification : Cuve béton

Levures : Indigènes

SO₂ : 44 mg

Elevage : Cuve béton

Volume d'alcool (% alc/vol) : 12.93

Sucre résiduel : 1.28 g/l

Acidité totale : 3.48 g/l

PH : 3.47

Visuel (couleur) : Jaune paille

Dégustation : Nez de fruits blancs, variétal, floral. Bouche pleine et salivante.

Température de dégustation optimale : 11°C