

PUISSAUVÉ

Graines
de
Lune



Lot:

G
d
L
2
0
2
1



Jérôme Bonhême vigneron récoltant 63120 Sermentizon
Tel : 06.66.15.75.30



FR-BIO-01
Agriculture France

11.3% Vol vin sans IG. Contient des sulfites 750ml



Toute petite cuvée de blanc, en agriculture biologique, assemblage de roussanne 40%, de viognier 40%, de sauvignon 10% et muscat 10%. Les vignes sont jeunes et le rendement encore faible. Les raisins sont vendangés à la main et sont pressés directement. Le jus est mis en cuve, sans aucun sulfitage, ni débourage. La fermentation alcoolique se déroule au environ de 18°C et la fermentation malolactique dans la foulée. Le vin est gardé sur lie pendant l'élevage et de ce fait ne nécessite aucun sulfitage. Ni filtration ni collage. Un léger sulfitage, 1gr/hl, à la mise en bouteille. Il est nécessaire d'attendre un minimum de 3 à 4 mois avant de déguster ce vin car la mise en bouteille le "perturbe" toujours énormément.

Rendement : 25 hl/ha

300 bouteilles par an