

PUISSAUVÉ

Graines de Lune



Lot:

G
d
L
2
0
2
2



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 grâce aux levures indigènes à une température d'environ de 18°C et la fermentation malolactique suit généralement dans la foulée. Le vin est gardé sur lie pendant l'élevage, et de ce fait ne nécessite aucun sulfitage. Quand le vin est enfin prêt la mise en bouteille est effectuée sans filtration ni collage. Pour ce millésime 2022 aucun sulfitage 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