



Vin de France

- la 500

Cépage

- Chenin (100%)

Terroir

- Schiste veiné de quartz et phanite sur des coteaux aménagés en terrasse.

Rendement

- 5 hectolitres/hectare

Vinification

- Pressurage (pneumatique), à basse pression
- Léger débouillage de 12 heures avec reprise des bourbes légères.
- Mise en barriques de chêne pendant 3 ans puis séjour en amphore pendant 1 an pour la fermentation alcoolique et l'élevage.
- Mise en bouteille le 02 Avril 2016 sans filtration et sans sulfites ajoutés.

Service

- Servir à 8-10°C
- Accord mets : Sans accompagnement, vin de dégustation.
- En cuisine-Tajine de viande blanche, poularde en cocotte.

Analyses

- **Alcool** : 5 %Vol // **Sucres résiduels** : 499 gr/l // **Acidité tot** : 3,32 gr/l
// **Acidité Vol** : 0,65 gr/l // **So2 total** : 42 mg/l

La 500

