

LE GRAND BLANC 2017

APPELLATION	IGP Méditerranée
CEPAGES	65 % Chardonnay 25% Roussanne 10% Sauvignon Blanc
QUANTITE	6.300 bouteilles, 495 magnums
VINIFICATION	Vendanges en caisses, égrappage, 30% vinifié en cuve à 18°C, 40% vinifié en barrique neuves et 1, 2, 3 et 4 ans pendant 10 mois sur lies et sans SO ₂ , bâtonnage régulier, 30% vinifié en foudre de 25hl, levures indigènes.
ASSEMBLAGE	Juillet 2018, les vins de cuve, de barriques et de foudres.
MISE EN BOUTEILLE	Septembre 2018
DEGRE ALCOOLIQUE	14.04
ACIDITE TOTALE	3.30 g/l (H ₂ SO ₄)
PH	3.35
SO₂ TOTAL	50 mg/L
SUCRE	< 2 g/l
A TABLE	Avec une bouillabaisse, des viandes blanches en sauce ou des fromages comme le munster ou l'époisses. Superbe accord avec des truffes sur un millésime plus ancien.



Vin biologique,
contrôle Ecocert,
F - BIO - 01

