



Vin de France

- Le Malabé sec 2020

Cépage

- Chenin (100%)

Terroir

- Schistes noirs avec bancs de quartz et de phanites (roches dures).

Rendement

- 15 hectolitres/hectares

Vinification

- Après le pressurage, le jus a été écoulé en fûts neufs de 400L (50% chauffe feu, 50% chauffe vapeur) afin que se déroule les fermentations alcoolique et malo-lactique pendant 12 mois.
- Puis, élevage de 12 mois dans deux jarres de 500L en porcelaine et deux jarres en grès.
- Sans filtration, sans sulfites ajoutés.

Service

- Servir à 12°C
- Accord mets : Poissons en sauce, volailles, fromages.

Analyses

- **Alcool** : 12.30 %Vol // **Acidité tot** : 4.96 gr/l // **So2 total** : 16 mg/l

Le Malabé *sec*

