



Vin de France

- Etce Terra blanc (en amphore) 2015

Cépage

- Chenin (100%)

Terroir

- Schiste gréseux

Rendement

- 25 hectolitres/hectares

Vinification

- Dès réception, la vendange est pressée (pneumatique).
 - Les jus sont ensuite écoulés dans des amphores en terre cuite de 125L .
- Fermentation alcoolique et malolactique en amphore.
- Élevage de 12 mois au total en amphore.
 - Sans filtration et sans sulfites ajoutés.

Service

- Servir à 10-12°C
- Accord mets : accompagne le poisson de Loire en sauce, les viandes blanches à la crème et les fromages.

Analyses

- **Alcool** : 11.02 %Vol // **Acidité tot** : 3,51gr/l // **So2 libre** : ND (naturel)
// **So2 total** : <10 mg/l (naturel)

Etce terra blanc

