



## Vin de France

- Le Malabé sec 2018

## Cépage

- Chenin (100%)

## Terroir

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

## Rendement

- 6 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.
- Elevage de 9 mois dans deux jarres de 500L en porcelaine.
- Assemblage puis mise en bouteille en décembre 2020.
- Sans filtration, sans sulfites ajoutés.

## Service

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

## Analyses

- **Alcool** : 13.49 %Vol // **Acidité tot** : 4.99 gr/l // **Acidité Vol** : 0.99 gr/l  
// **So2 total** : 13 mg/l (naturel)

## *Le Malabé* *sec*

