



Vin de France

- Le Malabé sec 2019

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 12 mois dans deux jarres de 500L en porcelaine et une jarre en grès.
- Assemblage puis mise en bouteille en septembre 2021.
- Sans filtration, sans sulfites ajoutés.

Service

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

Analyses

- **Alcool** : 13.97 %Vol // **Acidité tot** : 4.53 gr/l // **Acidité Vol** : 0.69 gr/l
// **So2 total** : Non détectable (naturel)

Le Malabé *sec*

