Vin de France

- Pin'eau de Loire 2021

Cépage

- Chenin (100%)

Terroir

- Schistes - quartz

Rendement

- 45 hectolitres/hectares

Vinification

- Dès réception de la vendange, pressurage des raisins.
- Après le pressurage, le jus a été écoulé en cuve afin que se déroule les fermentations alcoolique et malo-lactique.
- Filtration et mise en bouteille mars 2022.

Service

- Servir à 10-12°C
- Accord mets : Apéritifs et desserts à fruits blancs.

Analyses

- Alcool : 12.07 % Vol // Sucres résiduels : 8.8 gr/l // Acidité tot : 4.57 gr/l

// So2 total : Non détectable

Pin'eau de Loire





