

Blanc

Vin de Pays de Vaucluse Petits grains de folie



CÉPAGES : Muscat Petits Grains

TYPE SOL : Sablonneux

RENDEMENT : 30 hl/ha

RÉCOLTE : vendange manuelle en caisse de 30 kg, triée manuellement sur tablede tri et éraflée

VINIFICATION : Macération pelliculaire à froid, 10°, Pressurage et debourbage durant 15 jours à 0°. Fermentation à basse température.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5°

VIEILLISSEMENT 3 à 5 ans

Très pâle, nez très aromatique de fleurs blanches, de géraniums et de fruits exotiques