DOLCE

BIANCU

APPELLATION : *VIN DE FRANCE*

MILLÉSIME : *NM*

CÉPAGE : *100 % MUSCAT PETIT GRAIN*

SOL : *ALLUVIONS ANCIENNES, GALETS ROULÉS*

RÉCOLTE : *VENDANGES MANUELLES À 23° D'ALCOOL POTENTIEL*

VINIFICATION :

- *MACÉRATION PÉLLICULAIRE DE 48H AVANT PRESSURAGE.*
- *FERMENTATION SPONTANÉE*
- *ARRÊT NATUREL DE FERMENTATION À 12% (200G/L DE SUCRE RÉSIDUEL)*

ÉLEVAGE : *ÉLEVAGE DE 5 MOIS EN CUVE INOX*

CERTIFICATIONS :

- *CERTIFIÉ BIO PAR ECOCERT*
- *RAISINS ISSUS DE L'AGRICULTURE DEMETER*

SERVICE : *10/12° C*