



Nom du vin : Magic of Ju-Ju

Issu de Melon de Bourgogne de chez Jacques Février à Oudon(44), de chenin de chez Mr Betis à St Lambert du L(49) et Mr Nouteau à Faye d'Anjou(49)

Appellation : Vin de France

Couleur :Blanc

Cépages : 20% de Melon de Bourgogne et 80% de Chenin

Conduite de la vigne: biologique

Taille: guyot double et à baguettes

Vendanges : manuelles avec tris

Millésime : 2015

Vendangé les 18 et 29 septembre 2015 pour le Melon de Bourgogne et les 12 et 13 octobre 2015 pour le chenin

Vinification: pressée lente et fermentation spontanées

Fermentation malo-lactique spontanée en futs et en cuve

Mise en bouteilles prévue le 18 avril 2016

Sucres résiduels: 7.2g/L

Alcool acquis: 13%vol

Soufre total :32mg/L

A boire frais mais pas froid

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl et en magnums de 150cl