

## Magic Of Juju 2024

Appellation: Vin de France

### *Dans les vignes...*

Sol : Schistes et Argiles-limoneuses

Age des vignes : 30 ans en moyenne

Cépages : 60% Chenin, 20% Chardonnay, 20% Sauvignon Blanc

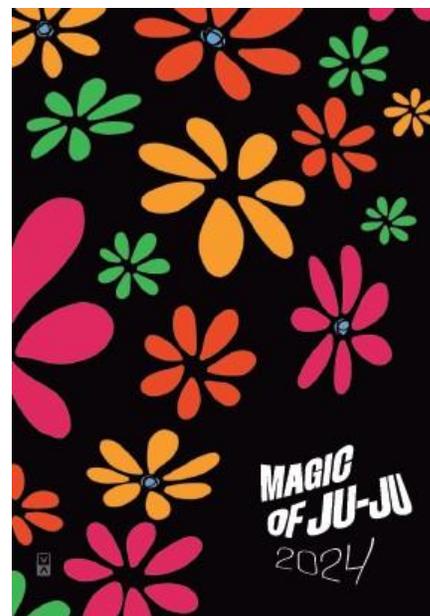
Conduite de la vigne : Agriculture biologique

Taille : Guyot

Densité de plantation : 6500 pieds / ha

Rendements : 70 hl / ha

Provenance : Achat de raisins sur les communes de Thouarcé et Faye d'Anjou



### *Au chai...*

Vinification : Pressurage lent en pressoir pneumatique. Élevage de 8 mois en barriques sur lies fines pour 50 % du Chenin, le Sauvignon et le Chardonnay. Élevage en cuve inox pour le reste du Chenin.

Assemblage quelques semaines avant la mise en bouteille. Vin non filtré.

Alcool : 10.5%

Sucre résiduel : 1.2gr/L

Soufre total en mg/L : < de 15 mg/L

Mise en bouteille : le 23 Mai 2025

Nbr de bouteilles produites : 14 000 BT

### *A la dégustation...*

Commentaire de dégustation : Blanc sec et hyper frais, aux notes de fruits blancs et herbacées, finale sapide et longue. Un vin qui donne soif.

Température de dégustation optimale : boire frais

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl