



Magic of Juju

Vin de France

Cépage : Chenin

Assemblage de raisins bios achetés et vendangés à Bonnezeaux chez Marta Irico et à Chaume chez Mr Bordage-Dessange et vinifiés en sec

Sol : argile, graviers et altérites de schiste sur schiste

Vendanges manuelles avec tris

Pressée lente et fermentation spontanée en fûts

Fermentation malolactique en fûts

Elevage en fûts pendant 12 mois

Alcool acquis : 13.50%vol

Sucre résiduels : 4.8 g/L

Soufre total : 24mg/L

Soufre libre : 4 mg/L

PH : 3.21

A boire frais sur viande blanche, belle volaille, poisson, fromage à croûte lavée. ~~but~~ seul

Note de dégustation : Beau vin de jeunes vignes sur le fruit, très vif typique du millésime, complexe, vin de gastronomie