

LA BARAKA

◆ VIN DE FRANCE ◆



Cépage : **MELON DE BOURGOGNE**

Terroir : **GRANITE A DEUX MICAS
ET MICASCHISTE**

Origine: **VALLET**

Surface : **81 ARES**

Age des vignes : **30 ans**



- TAILLE GUYOT POUSSARD
- TRAVAIL DU SOL MECANIQUE
- EBOURGEONNAGE TÊTE DE CEP
- APPLICATION DE PREPARATIONS NATURELLES (PRÊLE, ORTIE, CONSOUDE, PISSENLIT, OSIER)
- VENDANGE MANUELLE EN PORTOIRE

MILLESIME 2018

VENDANGE : 8 ET 15 SEPT 2018

RENDEMENT : 45HL/Ha

PRESSOIR PNEUMATIQUE

VINIFICATION NATURELLE : LEVURES ET BACTERIES INDIGENES

SANS CHAPTALISATION, SANS DEBOURBAGE NI SOUTIRAGE

CUVE FIBRE DE VERRE EN SEMI EXTERIEUR EXPOSEE NORD

SULFITAGE A LA MISE EN BOUTEILLE UNIQUEMENT

MISE EN BOUTEILLE MANUELLE : JUIN 2019, COLLER SANS FILTRATION

NBR DE BOUTEILLE : 1500 COLS CIRES

FERMENTATION ALCOOLIQUE COMPLETE ET MALO FAITE

ALCOOL ACQUIS : 12,79 % vol

ACIDITE TOTALE : 3,17 g/l H₂SO₄

PH : 3,40, ACIDITE VOLATILE : 0,36 g/l H₂SO₄

SO₂ total : inf 15mg/L SO₂ libre : inf 10mg/L

VIN FIN, FLORAL, MINERAL ET SALIN

TEMPERATURE DE SERVICE 10-12°C

Manuel Pineau – 6, La vrillonnière - 44430 LE LANDREAU – FRANCE.
Tel : 06.33.96.94.80 Email : manuelpineau@ntymail.com