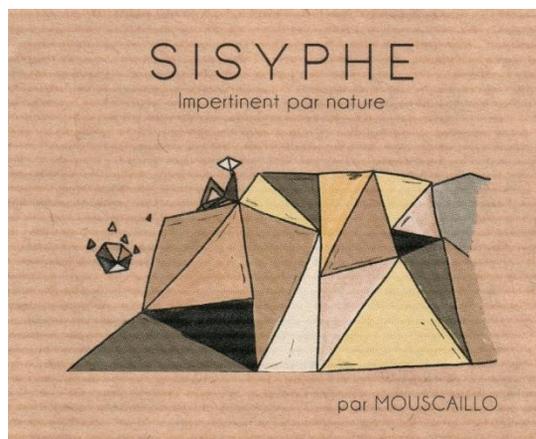


VDF Blanc SISYPHE



<u>Couleur :</u>	Blanc
<u>Cépage :</u>	Chardonnay 100%
<u>Age moyen des vignes :</u>	15 ans
<u>Densité pieds/ha :</u>	7500 pieds/ha
<u>Nature du sol :</u>	Argilo-calcaire (à nummulites et turritelles, (pH 8.5).
<u>Terroir :</u>	Parcelles à 450m d'altitude ; Exposition sud ; influence de trois climats : pyrénéen , océanique et méditerranéen,
<u>Rendements hl/ha :</u>	50 hl/ha
<u>Mode de vendange :</u>	Manuelle avec tri sévère à la vigne
<u>Vinifications et élevage :</u>	Débourbage à froid pendant 48h. Fermentation en demi-muids de 5 Hl et cuves Fermentation malo-lactique réalisées. Elevage sur lies avec oxygénation par ouillage moins régulier.
<u>% vol acquis :</u>	13,5°
<u>Spécificités :</u>	Cette cuvée en pur chardonnay est un essai de vinification avec une micro oxydation à la façon des chardonnays jurassiens. C'est un clin d'œil à notre beau frère Frederic originaire du Jura et qui travaille avec nous à Mouscaillo. Un habillage écoresponsable, sans capsule et avec des étiquettes en papier kraft recyclé,