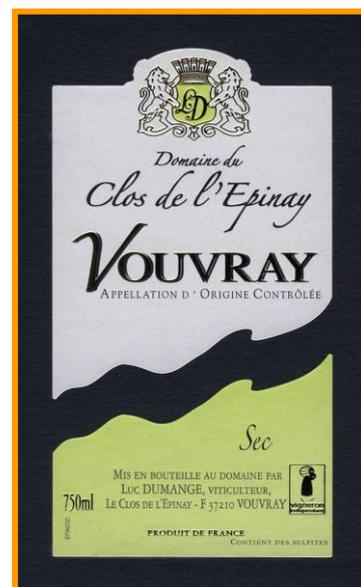


LE CLOS DE L'EPINAY



FICHE TECHNIQUE - SEC 2017

Domaine : Domaine du Clos de l'Épinay
Viticulteur: Luc DUMANGE
Adresse: L'Épinay
37210 VOUVRAY – FRANCE
Email : domaine.clos.epinay@cegetel.net
Tel : 02 47 52 61 90 / **Fax :** 02 47 52 71 31



VOUVRAY A.O.C. SEC 2017

Sol et Sous-Sol : ARGILO-CALCAIRE	
Cépage (%) : CHENIN BLANC 100 %	
Age moyen des vignes : +/- 30 ans	Surface du vignoble pour cette cuvée : 0.7 Ha
Rendement (Hl/Ha) : 45	Production en 75 cl: 4 000 bouteilles Production disponible en 75 cl: 3 500 bouteilles
Vendanges mécaniques	Numéro de Lot : L 17S01
<u>Conditions de vendange</u> : à partir du 20 septembre 2017, très bonnes conditions de vendange, bonne maturité	
<u>Vinification</u> : pressoir pneumatique / fermentation à basse température, pas plus de 18°C / cuverie en inox, thermo-réglée	
Mise en bouteille : 8 Mars 2018	
GENCOD : 3760070020311	SO ₂ Total : 92 mg SO₂ / l
Alcool par vol (%) : 12,5 %	Acidité Total : 4,9 g/l (g/l en H ₂ SO ₄)
Sucres Résiduels : 6.2 g/l	Acidité Volatile : 0,32 g/l (g/l en H ₂ SO ₄)