



LES VINS DOMAINE DU CLOSEL
NATURE ET CULTURE

BELLE DAME



CONTRÔLÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE UE/NON-UE

CULTURE DE LA VIGNE

Millésime	2017
Appellation AOP /AOC	Vin de France
Géologie	Schistes verts et pourpres
Cépage	Chenin Blanc
Age des Vignes	10-70 ans
Porte-greffe	Rupestris du Lot
Récolte	Manuelle en fin de vendanges
Date de vendange	Du 15 au 18 septembre 2017
Taille	Guyot Double
Rendements	35 hL/ha

VINIFICATION

Vinification	Fermentation spontanée avec levures indigènes et bas intrants
Elevage	1 an en fût de chêne 400L, le vin a fait sa fermentation malolactique

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Dégustation	Nez aux arômes d'agrumes C'est un vin gourmand et soyeux en bouche, avec une légère amertume typique du chenin
Accords mets et vins	Apéritif, viandes blanche, fromage de chèvre

ANALYSE TECHNIQUE

Alcool	13%
Acidité Total	4.5 g/L
Sucre Résiduel	1.6 g/L
SO2 libre	<LDQ
SO2 total	40 mg/L
Production	10 000 bouteilles

DOMAINE DU CLOSEL
Château des Vaults

49170 Savennières FRANCE

tel : +33 (0)2 41 72 81 00 fax : +33 (0)2 41 72 86 00

www.savennieres-closel.com E-mail : commerciale@savennieres-closel.com

TVA : FR 40 408 763 506 Siret : 4087635060016