

Fiche Technique Cuvée Silice

Vin de Pays des Coteaux de Fontcaude



Historique du domaine : Création du domaine en Janvier 2002.

Terroir

Sol : Argilo-Siliceux-Limoneux. Altitude 170 m.

Encépagement : 100% Sauvignon, vignes plantées en 1984.

Viticole

Vigne : Travail du sol, pas de désherbant. Taille gobelet.

Vendanges : Manuelles en cagettes avec tri rigoureux.

Rendement : 27 HL/Ha.

Vinicole

Pressurage direct, débordage, fermentation spontanée, entonnage rapide.
Elevage de 10 mois sur lies et en fûts de 400l
Production de 4200 bouteilles.

Conseil de dégustation : température 14°C.

Potentiel de garde : de 5 à 8 ans.

Prix de vente au caveau : 21 euros TTC

Labels : Ce vin est certifié AB par Ecocert et Vin Biodynamique par Biodyvin.

Domaine Les Eminades - Patricia & Luc Bettoni Vignerons
RD 20 34360 VILLESPASSANS
Tél : 04.67.36.14.38 / Mobile : 06.72.89.04.40
e-mail : contact@leseminades.fr / www.leseminades.fr