

Les Churelles de Juchepie

CHENIN NOBLE

2017

FICHE TECHNIQUE - TECHNISCHE FICHE - TECHNICAL DATA

| | |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Identification | Les Churelles de Juchepie |
| Millésime | 2017 |
| Appellation Contrôlée | Coteaux du Layon Faye |
| Type | Vin blanc moelleux |
| Cépage | Chenin Blanc |
| Terroir | Rhyolite, schistes gréseux |
| Méthode culturale | Biodynamie |
| Rendement hl/ha | 10 à 15 |
| Vendanges | Manuelles en 5 tries |
| Pressurage | Manuel en pressoir vertical |
| Fermentation | Sans levurage ni chaptalisation ni autres intrants |
| Elevage | 11 mois en barriques de chêne+ 1 mois en cuve |
| Nombre de bouteilles | 2470 |
| ANALYSE | |
| Titre Alcoométrique % vol | 15.16 |
| Sucres réducteurs g/l | 45.50 |
| Acidité totale g/l H2SO4 | 4.10 |
| pH | 3.43 |
| SO2 total g/hl | 16.20 |