

# Les Churelles de Juchepie

CHENIN NOBLE

2016

## FICHE TECHNIQUE - TECHNISCHE FICHE - TECHNICAL DATA

<b>Identification</b>	<b>Les Churelles de Juchepie</b>
<b>Millésime</b>	<b>2016</b>
<b>Appellation Contrôlée</b>	<b>Coteaux du Layon Faye</b>
<b>Type</b>	<b>Vin blanc moelleux</b>
<b>Cépage</b>	<b>Chenin Blanc</b>
<b>Terroir</b>	<b>Rhyolite, schistes gréseux</b>
<b>Méthode culturale</b>	<b>Biodynamie</b>
<b>Rendement hl/ha</b>	<b>10 à 15</b>
<b>Vendanges</b>	<b>Manuelles en 5 tries</b>
<b>Pressurage</b>	<b>Manuel en pressoir vertical</b>
<b>Fermentation</b>	<b>Sans levurage ni chaptalisation ni autres intrants</b>
<b>Elevage</b>	<b>11 mois en barriques de chêne+ 2 mois en cuve</b>
<b>Nombre de bouteilles</b>	<b>1180</b>
<b>ANALYSE</b>	
<b>Titre Alcoométrique % vol</b>	<b>14.96</b>
<b>Sucres réducteurs g/l</b>	<b>53.50</b>
<b>Acidité totale g/l H2SO4</b>	<b>4.30</b>
<b>pH</b>	<b>3.70</b>
<b>SO2 total g/hl</b>	<b>11.00</b>