

.FICHE TECHNIQUE - TECHNISCHE FICHE - TECHNICAL DATA

Identification	Juchepie « Churelles »
Millésime	2021
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 3 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	3300
ANALYSE	
Titre Alcoométrique % vol	12.50
Sucres réducteurs g/l	62.7
Acidité totale g/l H2SO4	4.60
pH	3.43
SO2 total g/hl	11.00