

# La Quintessence de Juchepie

2003

## FICHE TECHNIQUE - TECHNISCHE FICHE - TECHNICAL DATA

<b>Identification</b>	<b>La Quintessence de Juchepie</b>
<b>Millésime</b>	<b>2003</b>
<b>Appellation Contrôlée</b>	<b>Coteaux du Layon Faye</b>
<b>Type</b>	<b>Vin blanc liquoreux</b>
<b>Cépage</b>	<b>Chenin Blanc</b>
<b>Terroir</b>	<b>Schistes pourpres, schistes gréseux, spilite, rhyolite, phtanite</b>
<b>Méthode culturale</b>	<b>Biodynamie</b>
<b>Rendement hl/ha</b>	<b>5 à 10</b>
<b>Vendanges</b>	<b>Manuelles en caissettes</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>20 mois en barriques de chêne + 2 mois en cuve</b>
<b>Nombre de bouteilles</b>	<b>2240</b>
<b>ANALYSE</b>	
<b>Titre Alcoométrique % vol</b>	<b>10.93</b>
<b>Sucres réducteurs g/l</b>	<b>190.60</b>
<b>Acidité totale g/l H2SO4</b>	<b>5.22</b>
<b>pH</b>	<b>3.86</b>
<b>SO2 total g/hl</b>	<b>24.40</b>