

La Quintessence de Juchepie

2007

FICHE TECHNIQUE - TECHNISCHE FICHE - TECHNICAL DATA

Identification	La Quintessence de Juchepie
Millésime	2007
Appellation Contrôlée	Coteaux du Layon Faye
Type	Vin blanc liquoreux
Cépage	Chenin Blanc
Terroir	Schistes pourpres, schistes gréseux, spilite, rhyolite, phtanite
Méthode culturale	Biodynamie
Rendement hl/ha	5 à 10
Vendanges	Manuelles en caissettes
Pressurage	Manuel en pressoir vertical
Fermentation	Sans levurage ni chaptalisation ni autres intrants
Elevage	24 mois en barriques de chêne + 2 mois en cuve
Nombre de bouteilles	760
ANALYSE	
Titre Alcoométrique % vol	10.08
Sucres réducteurs g/l	206.70
Acidité totale g/l H2SO4	5.88
pH	3.64
SO2 total g/hl	19.10