

Les Churelles de Juchepie

CHENIN NOBLE

2018

FICHE TECHNIQUE - TECHNISCHE FICHE - TECHNICAL DATA

Identification	Les Churelles de Juchepie
Millésime	2018
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 1 trie
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	1620
ANALYSE	
Titre Alcoométrique % vol	13.54
Sucres réducteurs g/l	73.20
Acidité totale g/l H2SO4	3.90
pH	3.70
SO2 total g/hl	9.80