



VIGNOBLE DE LA BAUGE

ÉVOLUTION BLANC

Mise en bouteille 2023

Type : vin blanc sec

Millésime : non millésimé

Cépages : 100% Frontenac Blanc

Élevage : inox et chêne

Pourcentage d'alcool : 12%

Sucre résiduel : 1,4%

Acidité volatile : 0,31 g/L

Acidité totale : 4,7g/L

Sulfite : 0 g/L

Format : 750 ml

Le vin

L'Évolution prend parfois des airs de retour au passé. Travailler avec la nature et les animaux peut résulter en un vignoble plus en santé, plus vivant et plus résilient. Cette quête de liberté de d'authenticité s'inscrit aussi dans ce vin qui est un assemblage de Frontenac Blanc des millésimes 2020, 2021 et 2022.

Élaboration

Les vins ont été fermentés naturellement et élevé tantôt en cuve inox, tantôt en veille barriques. Une fois le vin assemblé et stabilisé par le temps, la mise en bouteille a été faite par gravité, sans pompage, ni filtration, ni collage, ni sulfite, afin de préserver la pureté originelle et authentique de notre terroir « Airoir » nordique. Nous vous souhaitons un bon voyage gustatif!

