

# VIGNOBLE DE LA BAUGE LES BEAUX JUS



## VIDAL S'ASSUME !

Type : vin blanc sec  
Millésime : 2023  
Cépages : 93% Vidal, 7% Savagnin  
Élevage : inox  
Embouteillage : 9 août 2024

Pourcentage d'alcool : 11%  
Sucre résiduel : 1,2%  
Acidité volatile : 0,31 g/L  
Acidité totale : 3,9g/L  
Sulfite : 0 g/L  
Format : 750 ml

## Le vin

Le Vidal ne s'est jamais autant assumé ! Tu voudras sûrement en boire en chantant sous la douche, mais aussi essaies de t'en garder un peu pour ton repas ! Car il est dangereusement beau ce Vidal avec sa mise en plis hautement réussie ! Lisse, revitalisant, et d'une longueur qu'on ne veut pas couper !! Avec en plus une jolie part de Savagnin, on serait fou de ne pas s'hydrater le cuir chevelu ! Santé !

## Élaboration

On dit Vidal mais on y a soigneusement intégré nos Savagnins ! La « recette » est très simple ... Les deux raisins ont été récoltés la même journée et pressés directement en grappes entières. Ils ont par la suite fermenté en cuve inox avec leurs propres levures indigènes et ont subi un élevage en cuve inox pendant huit mois.

Au soutirage puis à l'embouteillage, le vin a subi un sulfitage en dose homéopathique de l'ordre de 15 mg/L dans une optique antioxydante. Finalement, le vin fini a été mis en bouteille par gravité, lentement, sans pompage, ni filtration, ni collage, afin de préserver la pureté originelle et authentique de notre terroir « Airoir » nordique.

