

	<h2 style="text-align: center;">Echantillon de vins pour le salon de l'arc Alpin ou dotation pour les repas de la fête de la sommellerie</h2> <h3 style="text-align: center;">Les 2 et 3 juin 2014 Evian</h3>
<p>Vigneron - Domaine</p> 	<p>Société : Domaine Carrel & Senger</p> <p>Adresse : 3387 Route des Vignobles CP : 73170 Ville : Jongieux Pays : France Phone : 0670721573 Adresse Mail : tsenger@carreletsenger.com Site : domaine-carreletsenger.com f : https://www.facebook.com/DomaineCarrelEtSenger/  domaine_carrel_et_senger</p>
<p>Dénomination de vente Réglementaire</p> <p>Dénomination commerciale</p>	<p>SCEA Domaine Carrel & Senger</p> <p>Vins de Savoie</p> <p>Domaine Carrel & Senger</p>
<p>Millésime - Volume de la cuvée – date de mise en bouteille</p>	<p>2019 – 1000 bouteilles</p>
<p>Technique de vinification Technique d'élevage</p>	<p>Fermentation alcoolique thermo-régulée (16°) en cuveinox avec bâtonnage des lies deux fois par semaine. Fermentation malolactique partielle. Elevage sur fines lies jusqu'à la mise en bouteille.</p>
<p>Couleur - Effervescent</p>	<p>Blanc</p>
<p>Sucre g/L So2 total g/L Titre alcoométrique</p>	<p>3,6 139 13%</p>
<p>Cépages :</p>	<p>Altesse</p>
<p>Situation de la vigne -sols Âge des vignes</p>	<p>Sols argilo-calcaire exposés sud-ouest sur des pentes de 30% à 55%. Age moyen des vignes = 40 ans</p>