

	<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><b>Vigneron - Domaine</b></p> 	<p><b>Société : MAISON BONNARD</b></p> <p><b>Adresse : 78 rue de la chapelle, Crept</b>  <b>CP : 01470 Ville : Seillonnaz</b> <span style="float: right;"><b>Pays : France</b></span></p> <p><b>Phone : 0683796634</b></p> <p><b>Adresse Mail : <a href="mailto:bonnardfils@orange.fr">bonnardfils@orange.fr</a></b></p> <p><b>Site : <a href="https://www.maisonbonnard.fr/">https://www.maisonbonnard.fr/</a></b></p> <p> <b>Maison Bonnard</b></p> <p> <b>@maisonbonnard</b></p>
<p><b>Dénomination de vente Réglementaire</b></p> <p><b>Dénomination commerciale</b></p>	<p>ROUSSETTE DE MONTAGNIEU</p>
<p><b>Millésime - Volume de la cuvée – date de mise en bouteille</b></p>	<p>2022  04/11/2023  5 000/an</p>
<p><b>Technique de vinification</b>  <b>Technique d'élevage</b></p>	<p>Récolte manuelle. Pressurage en grappes entières.  Fermentation naturelle en cuve inox. La Roussette prend son temps, plus de 18 mois de fermentation. Elle poursuit ensuite son élevage sur lies en cuve inox.  Puis mis en bouteille après une très légère filtration.</p>
<p><b>Couleur - Effervescent</b></p>	<p>Blanc – tranquille</p>
<p><b>Sucre g/L</b>  <b>So2 total g/L</b>  <b>Titre alcoométrique</b></p>	<p>&lt;1  53 total SO2  12.90</p>
<p><b>Cépages :</b></p>	<p>Altesse</p>
<p><b>Situation de la vigne -sols</b>  <b>Âge des vigne</b></p>	<p>L'Altesse, cépage autochtone du Bugey.  Terroirs argileux, gris et bleus, sur l'arrête principale du coteau de Montagnieu.</p>