

D

	<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 l'autre bout du monde</p> <p>Adresse : 50 chemin de join CP : 73100 Ville : Brison Saint Innocent Pays : France Phone : 07 67 79 89 67 Adresse Mail : christophe_perret@hotmail.com Site : en cours</p> <p> f</p> <p> cperret.autreboutdumonde</p>
<p>Dénomination de vente Réglementaire</p> <p>Dénomination commerciale</p>	<p>Vin de Savoie blanc, chardonnay</p> <p>La part des chamois</p>
<p>Millésime - Volume de la cuvée – date de mise en bouteille</p>	<p>2023 18 hl 16/02/2024</p>
<p>Technique de vinification Technique d'élevage</p>	<p>Vendanges manuelles en caisse Pressurage direct grappe entière Débourbage statique Fermentation alcoolique à 18-19°C Soutirage et sulfitage à la fin de la FML Elevage sur lies 4-5 mois Filtration sur plaque, ajustement CO2 et SO2 Mise en bouteille avec inertage</p>
<p>Couleur - Effervescent</p>	<p>Blanc</p>
<p>Sucre g/L So2 total g/L Titre alcoométrique</p>	<p>< 1 g/l 41 mg/l 12 % vol</p>
<p>Cépages :</p>	<p>Chardonnay</p>

Situation de la vigne -sols Âge des vigne	Assemblage parcellaire Age : 10 ans et 20 ans Sol : argilo-calcaire Sous-sol : calcaire urgonien
--	---