

Equilibriste 2010

Montlouis-sur Loire

Type de vin : Liqueureux - 107g/l de sucre résiduel

Cépage : 100% Chenin

Sols : sables pauvres et lessivables, argile à silex sur lit de calcaire

Exposition : sud

Age des vignes : 80 ans

Vendanges :

- manuelles, en cagettes, par tries successifs
- dates : 21 et 22 octobre

Vinification / élevage : Fermentation alcoolique en cuve (50 %) et en fût (50 %) pendant 8 mois. L'élevage est réalisé sans aucun soutirage pour garder le potentiel aromatique à son maximum

