



LA FÛT NAMBULE
BLANC

Cépage : Sauvignon 100 %

Âge du vignoble : 15 ans

Rendement : 45 hl/ha

Terroir : Coteaux de Thésée
sur sol argilo-calcaire et argile
à silex.

Mode de taille : Guyot simple

Vinification :

Séparation des jus lors du pressurage. Débourageage par le froid et fermentation alcoolique en barriques de 400 L. FML puis élevage en barriques sur lies fines pendant 10 mois avec bâtonnage, afin d'apporter gras et finesse au vin.

Mode de culture :

Domaine en Agriculture Biologique, n'employant ni pesticide ni engrais chimique, vignoble enherbé et cultivé sous le rang, apport de fumure organique provenant de la décomposition de matières végétales (feuilles, herbe).

Dégustation :

Vin blanc sec légèrement boisé, idéal sur une blanquette de veau ou de poisson, mais aussi sur une choucroute ou potée.

Samuel BARON

95 Rue de St-Romain

41140 THÉSÉE - France

Téléphone : 06.30.37.14.02

e-mail : vignoblebaron@aol.com

