



Caractère

Bien que non filtré, ce **blanc de pousard** montre une robe limpide, d'une jolie couleur saumonée. Les nez est acidulé et charmeur. En bouche, sa fraîcheur et sa vivacité lui confèrent un caractère désaltérant

A déguster avec...

à l'apéritif, poissons, grillades, l'albinos est un vin qui peut aussi se suffire à lui même.

Le service du vin

Un léger carafage à l'ouverture de la bouteille permettra au vin de s'épanouir et de le dégazer.
A servir entre 12 et 14 degrés.

Fiche technique

Alcool : 11.1°

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité volatile : 0.64 g/L

S02 total : <20 mg/L

La terre et la vigne

Ce blanc de pousard provient de vignes âgées de plus de 35 ans, plantées sur le terroir de marnes des Trouillots.

Rendement de 20 hl/ha.

Certifié en conversion vers l'agriculture biologique.

Vinification

Vendanges manuelles

Pressurage direct du pousard lié à la drosophile Suzukii.

Sulfitage 1.5g/hl sous le pressoir.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve inox

Non filtré.

Mise en bouteille : Début mars 2015 – 800 bts de 75 cl