

CONFÉRIE



Bruno Dangin
PRODUIT DE FRANCE

Blanc Nature 2016

Sans Sulfites

Tirage : 13/05/17

Vinification : Pressurage direct sans aucune macération, SANS SULFITES et avec un léger passage en fût de chêne

Assemblage : 100% pinot noir

Terroir : Argilo-Calcaire

Age des vignes : 30 ans de moyenne

Localisation : Molesme (21330)

Analyses :

pH : 3,05

TAV : 11,4 %

AT : 4,90 g/l H₂SO₄

AV : 0,35 g/l H₂SO₄

Sucres : 0,80 g/L

Dégustation :

Ce Vin Blanc est issu d'un raisin noir, le Pinot Noir. En effet ce cépage possède une pellicule (peau) colorée mais son jus est blanc. Tout comme pour nos vins effervescents à base de Pinot Noir, nous pressons le raisin juste après l'avoir vendangé. Et pour cette cuvée, la vinification se fait sans aucun ajout de Sulfites, avec un léger passage en fût de chêne. Ainsi on obtient un vin blanc complètement atypique... On retrouve le côté tannique du cépage, la minéralité de notre terroir Calcaire et la puissance du Sans Sulfite.

Un vin "brut nature" pour la table.

