



LA HULOTTE

IGP SAINT GUILHEM LE DÉSERT VAL DE MONTFERRAND BLANC

30% CHARDONNAY | 30% SAUVIGNON
20% VERMENTINO | 20 % MARSANNE

PRODUIT

Vinification en cuve inox.

Elevage : 8 mois en cuve inox sur fines lies fermentation malolactique faite.

Degré : 13.5% Vol

Tarif TTC caveau : 10.50 €

2000 bouteilles

TERROIR

Sols argilo calcaire

CULTURE VIGNE

Selon le cahier des charges de l'agriculture biologique sans certification.

Absence de désherbage chimique.

Confusion sexuelle contre les vers de la grappe.

Cuivre et soufre en protection phytosanitaire.

Enherbement hivernal.

Vigne conduite en palissage haut densité 5500 pieds /ha.

Rendement 40 hls/ha.

PRÉSENCE SUR LE DOMAINE :

25 ruches

1 troupeau de 50 brebis Raïoles élevage en plein air intégrale.

Sans oublier les deux mascottes Stan et Fredo magnifiques ânes de Provence.

DÉGUSTATION

Nez frais, agrumes, fruits blancs, mineral, harmonieux, beaucoup de fraîcheur, fruité net, long, savoureux.

LA
BERGERIE
DE FENOUILLET

Bienvenue en terre vigneronne