



LA HULOTTE

IGP SAINT GUILHEM LE DÉSERT VAL DE MONTFERRAND BLANC

40% SAUVIGNON | 15% CHARDONNAY | 15% ROLLE
10% GRENACHE | 10% ROUSSANNE | 10% MARSANNE

Millésime disponible : 2023

PRODUIT

Vinification en cuve inox.

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

Degré : 14% Vol

Tarif TTC caveau : 11.50 €

5300 bouteilles

TERROIR

Sol argilo-calcaire

CULTURE VIGNE

Selon le cahier des charges de l'agriculture biologique.

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 intégral.

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

DÉGUSTATION

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

PRESSE

MILLÉSIME 2020 | GUIDE HACHETTE DES VINS 2022 | 1 ÉTOILE

Un blanc éclatant qui associe 4 cépages. Fleurs blanches, nougat, touche muscatée, le nez volubile annonce une bouche explosive, tendre, vive, longue, parfumée de bout en bout et soulignée d'une touche de minéralité du meilleur effet.



LA
BERGERIE
DE FENOUILLET

Bienvenue en terre vigneronne