



LA HULOTTE

IGP SAINT GUILHEM LE DÉSEPT VAL DE MONTFERRAND BLANC

CHARDONNAY | SAUVIGNON | ROLLE
GRENACHE BLANC | 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 élevé en plein air intégral

Sans oublier les 2 mascottes, Stan & Fredo, magnifiques ânes de Provence

DÉGUSTATION

Très aromatique, une bouche riche et équilibrée. Un vin pour l'apéritif et le poisson

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