

Sec / Dry : < 9 gr/L

IGP Correze

Coteaux de la Vezere	FRANCE
-----------------------------	--------

René Maury Le Saillant 19240 ALLASSAC cave@coteaux-vezere.fr 05 55 25 24 60 www.coteaux-vezere.fr	Conduite de la vigne : Bio
--	----------------------------------

Nom de la cuvée : Les Terrasses

Millésime : 2016

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schistes

Age des vignes : 12

Rendement : 34 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 5 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
g/L	0,5 g/L	14 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

IGP Correze

Coteaux de la Vezere	FRANCE
-----------------------------	--------

René Maury Le Saillant 19240 ALLASSAC cave@coteaux-vezere.fr 05 55 25 24 60 www.coteaux-vezere.fr	Conduite de la vigne : Bio
--	----------------------------------

Nom de la cuvée : Les Perieres Chenin sec

Millésime : 2016

Cépage :

Sol : Schistes

Age des vignes : 10

Rendement : 35 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
g/L	1 g/L	13.5 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

IGP Comte Tolosan

Château Plaisance Fronton	FRANCE
----------------------------------	--------

Penavayre 102 Place de la Mairie 31340 VACQUIERS chateau-plaisance@wanadoo.fr 05 61 84 97 41 www.chateau-plaisance.fr	Conduite de la vigne : Bio / Biodynamie
--	---

Nom de la cuvée : Cruchinet

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : 50% Argilo calcaire - 50% Galets roules sur argiles rouge

Age des vignes : 20

Rendement : 30 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 6 mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
g/L	g/L	12.5 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

IGP Val de Loire

Domaine des Ruaults	FRANCE
----------------------------	--------

Domaine des Ruaults 4 Rue Pierre Guyard 49260 LE PUY NOTRE DAME jalusse@lesruaults.com 06 79 73 12 37 www.domainedesruaults.com	Conduite de la vigne : Raisonnée
--	--

Nom de la cuvée : Chenin Royal

Millésime : 2018

Cépage : 100% Chenin

Sol : Calcaire

Age des vignes : 30

Rendement : 60 Hl/Ha

Vendanges : Mécaniques

Elevage en barrique : 2 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
3,7 g/L	0,3 g/L	12,7 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

IGP Pays d'Oc

Domaine Gayda	FRANCE
----------------------	--------

David Chardron Chemin de Moscou 11300 BRUGAIROLLES cecile@domainegayda.com 04 68 31 64 14 www.domainegayda.com	Conduite de la vigne : Bio
---	----------------------------------

Nom de la cuvée : Figure Libre Freestyle Blanc

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Grés calcaire

Age des vignes : 25

Rendement : Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
3.71 g/L	0.81 g/L	13.5 %

