

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**IGP Corrèze**

**Coteaux de la Vézère**

**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 hl/ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 5 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
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 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
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 Hl/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 : HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
3.71 g/L	0.81 g/L	13.5 %

