



**Producteur :** Hervé Villemade

**Couleur :** Blanc

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 59.00 \$

---

**Appellation :** Vin de France

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée de la Loire

**Nom du propriétaire :** Hervé Villemade

**Géologie du sol :** Sablo-siliceux

**Encépagement :** Romorantin (100%)

**Âge moyen des vignes :** 26 à 60 ans

---

**Vinification :** Vendanges manuelles. Élaboration des vins de la manière la plus naturelle possible. Fermentation exclusivement à partir des levures indigènes, pas de chaptalisation, ni d'acidification ; maîtrise des fermentations en contrôlant les températures des cuves. 50% en Amphore et 50% en Demi-Muids. Pas d'utilisation de soufre pendant les vinifications, seulement un tout petit peu lors de soutirages et/ou des mises en bouteilles

**Élevage :** Élevage de 23 mois + 2 mois en bouteille avant commercialisation.

---