



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.
