

# Le petit Bichon



## **Petit Bichon blanc :**

**Terroir :** graves sableuse, 5250 pieds par hectare

### **Encépagement :**

Sémillon à plus de 70 %

Sauvignon blanc autour de 30 %

### **Vinification**

Vendanges à pleine maturité,

Récolte mécanique, inertage dans la benne de transport,

Pressurage doux,

Débourage et maintien au froid,

Levures indigènes par mise en place d'un levain

Fermentation d'une dizaine de jours avec une température n'excédant pas 20°

Élevage en cuve et garde vin inox de 6 à 8 mois,

Sulfitage par gaz visant à ne pas dépasser 100 mg/l de soufre total,  
(norme bio européenne : inférieur à 150, norme conventionnelle : 200 )

Collage à la bentonite (argile) et à la colle de poisson.

Filtration à 0,7 micron avant la mise en bouteille effectué par un prestataire de service.

L'itinéraire suivi par ce vin vise à privilégier son expression fruité.

**Blanc sec 2011 :** Vin biologique certifié par Ecocert

70% sémillon, 30% sauvignon.

Frais, fruité et rond.

A consommer en apéritif, fruits de mer, poissons.

Médaille d'argent au concours Expression Vignerons Bio 2012.

Garde 2-3 ans.

Marie et Jean-François Lespinasse - Viticulteurs en Agrobiologie

50 avenue Capdeville - 33650 La Brède

téléphone : 05 56 20 28 20 - Mail : [bichon.cassignols@wanadoo.fr](mailto:bichon.cassignols@wanadoo.fr) - site : [www.bichonvins.com](http://www.bichonvins.com)