


	<h2>Echantillon de vins pour le salon de l'arc Alpin ou dotation pour les repas de la fête de la sommellerie</h2> <h3>Les 2 et 3 juin 2014 Evian</h3>
<b>Vigneron - Domaine</b> 	<b>Société : MAISON BONNARD</b>  <b>Adresse : 78 rue de la chapelle, Crept</b> <b>CP : 01470                      Ville : Seillonnaz</b> <b>Phone : 0683796634</b> <b>Adresse Mail : bonnardfils@orange.fr</b> <b>Site : <a href="https://www.maisonbonnard.fr/">https://www.maisonbonnard.fr/</a></b>  <b>Maison Bonnard</b>   <b>@maisonbonnard</b>
<b>Dénomination de vente Réglementaire</b>  <b>Dénomination commerciale</b>	MONDEUSE DE MONTAGNIEU
<b>Millésime - Volume de la cuvée – date de mise en bouteille</b>	2022 10/02/2024 15 000/an
<b>Technique de vinification</b> <b>Technique d'élevage</b>	Récolte manuelle, égrappée à 85%. Macération à froid pendant 3 jours, suivit de 15 jours de macération. Elevage en barrique pendant 10 mois dans des fûts de 3 à 4 vins Seul le SO2 est utilisé à la mise (<25mg/l SO2 total).
<b>Couleur - Effervescent</b>	Rouge – tranquille
<b>Sucre g/L</b> <b>So2 total g/L</b> <b>Titre alcoométrique</b>	<1 37 total SO2 12.35
<b>Cépages :</b>	Mondeuse
<b>Situation de la vigne -sols</b>  <b>Âge des vigne</b>	100% Mondeuse, cépage autochtone du Bugey. Sols argilo-calcaire sur les pentes de Crept.